ČASOPIS ČS. HOUBAŘŮ

Mykologický sborník

ROČNÍK XXXVI. • V PRAZE V PROSINCI 1959 • ČÍSLO 7.–10

Obsah č. 7—10.

a) a b) **Výzkum a pozorování hub v ČSR.** Od str. 97 do str. 110.

Dr. F. Smotlacha: Čirůvka havelka — T. portentosum (Fr.) Quél. Dr. F. Smotlacha: Čirůvka zelánka — T. equestre (L.) Fr. (Str. 98.) J. Chmelíček: Čirůvky v MSb. (Str. 101.) Dr. R. Vávra: Šupinovka obrovská — P. (Str. 102.) J. Spálený: Polyporus Fechtneri Vel. (Str. 104.) J. Otruba: Houby v prosinci 1949. (Str. 105.) V. Chmelík: Zpráva z Jaroměře. (Str. 106.) K. Štěpán: Zařazení Hydrocybe isabellina a Telamonia majalis. (Str. 106.)

c) **Houby a jejich využití.** Od str. 110 do str. 124.

J. Chmelíček, O jedlosti čirůvek. (Str. 110.) F. Kebrle: Čechratka podvinutá. (Str. 112.) V. Chmelík: K článku MUDr. Grzymały. (Str. 113.) J. Moravec: Dvě houby. Dr. L. Hanuš: Čechr. podvinutá. (Str. 114.) K. Osolsobě: Houb. zpráva. (Str. 118.) Pěstování hub na pilinách. (Str. 119—124.)

d) **Houby škodlivé a jedovaté.** Od str. 124 do str. 129.

Václav Melzer: Potopudná houba. (Str. 124.) J. Chmelíček: Přezkoumejme jedlost čirůvky odlišné. Dr. Z. Mencel: Opatření proti otravám houbami v Polsku.

e) **Různé.** Od str. 129 do str. 153.

M. Korandová: O přejatých slovech v českém lidovém houbařském názvosloví. (Str. 120.) J. Miškovský: „Curriculum vitae" názvů hub a osobních jmen. (Str. 131.) Ing. M. Zvara: Krajové názvy. (Str. 134.) Za houbami v brazilském pralese. (Str. 135.) J. Němec: Zpráva. (Str. 137.) Dr. L. Hanuš: Překvapení. (Str. 138.) V. Kedyk: Čs.-polská spolupráce v oboru praktické mykologie. (Str. 139.) V. Kedyk: Mykologie v SSSR. (Str. 141.) J. Miškovský: Přehled práce časopisu. (Str. 142.) J. Chmelíček: Beseda o houbách. (Str. 143.) Jan Spálený: Vzpomínka na mé houbaření. (Str. 148.) MUDr. J. Janovský (str. 147.) V. Paráček (str. 150.) J. Podobský: O katmance pošvaté. (Str. 151.) Dr. K. Bernard (str. 152.) Dr. L. Hanuš (str. 153.)

f) **Spolkové zprávy.** Od str. 153 do str. 160.

f) Kamenice nad Lípou (Str. 153.) Č. Kamenice — Otevření kult. domu ROH — Mykologičtí pracovníci v zotavovnách ROH — Výstavky hub. (Str. 158.) Činnost Myk. klubu ROH Gumokov v Hr. Král. (Str. 159.)

Содержание № 7—10.

a) и b) Исследование и изучение грибов, произрастающих в ЧСР.

Др. Ф. Смотлаха: Рядовка серая. — Др. Ф. Смотлаха: Зеленушка. — Иосиф Хмеличек: Рядовки в Микологическом сборнике. — Др. Роберт Вавра: Чешуйчатка большая.

Ян. Спалены: Трутовик — Polyporus (Romes) Fechtneri Vel.

c) **Грибы и их использование.**

Др. Ладислав Гануш: Свинушка тонкая — съедобна или ядовитая. — Ружена Смотлахова и Властимил Кедык: Выращивание грибов на опилках.

Foto na první straně obálky: Srostlice hřibu obecného — Boletus edulis Fr. subsp. pinicola Vent. Foto: A. Hollegcha.

ODBORNÝ LIST ČS. MYKOLOGICKÉ SPOLEČNOSTI V PRAZE
ACTA SOCIETATIS MYCOLOGICAE ČECHOSLOVENICAE
Redigují: RNDr Jiří Hlaváček (vedoucí redaktor), RNDr Miroslav Pulchart, Vlastimil Kedyk, Ing. Miroslav Smotlacha a Dr Robert Vávra

Čirůvka havelka čili černůtka.

Др. Ф. Смотлаха: Рядовка серая.

Tricholoma (Agaricus) **portentosum Fries, fumosus** (Harz.), **luridus** (Lasch).

Tricholoma portentosum (Fr.) Quél.

Havelka bývá se zelánkou mezi posledními houbami na hubných trzích, v prosinci již často za sněhu. Jsou to dvě velmi chutné houby, které snášejí i dobře mráz. Obě jsou v některých krajích Čech i na Slovensku velmi hledány a ceněny. Kdežto zelánka patří jen borovinám, havelka roste často i ve smrčinách a za studeného a vlhkého jara a léta, může vyrůsti výjimečně i v květnu a v létě, což zelánka nečiní.

Stručný popis: Klobouk vyklenutý, obyčejně nepravidelně zprohýbaný, pak rozšířený, slabě hrbolatý, na okrajích zlomený, 6—11—15 cm široký, za vlhka slizký, šedý až sazově hnědý, uprostřed tmavší, jemnými, vrostlými, fialově černými, paprsčitými, za sucha často oddělenými vlákny hustě žíhaný (proto „černůtka"). Třeň plný, válcovitý, 6—10—15 cm dlouhý, bílý, žloutnoucí. Lupeny široké, tlusté, široce vykrojené, zoubkem přirostlé, bílé, trochu do žluta i šeda nabíhající. Výtrusy 5—6/4—5 μ. Dužnina bělavá, jedlá a velmi chutná, chuti a vůně po mouce, křehká. Dávno kodexová houba I. A třídy chuťové a užitkové hodnoty. Hojný (I. b) pozdní (po sv. Havlu) symbiont borovice (částečně i smrku) mírného pásu severní polokoule. Roste často se zelánkou a je s ní prodávána i na trzích a v obchodech; avšak v lese se mnohdy odděluje, neboť roste i ve smrčinách, kdežto zelánka jen u borovice a často i o něco dříve nežli zelánka. Hlavní její měsíce jsou X—XII, jen zřídka za předčasného podzimu i v červnu a červenci. R. 1952 rostla i koncem května. S jedovatou houbou se může jen velmi nesnadno zaměnit. Pozor na někdy opožděné, podezřelé, jedovaté závojenky!

Havelku uvedl Krombholz, Presl, Bernard i Bezděk. Psal jsem o ní r. 1912—13 v Baeyrově Botanice, v ČČsH, ve svém „Přehledu hub" atd. Je velmi chutná na všechen způsob, zvláště jako „dršťky", na prejt a karbanátky. Havelka čili černůtka se velice podobá „šedivkám", pozemce — Tr. terreum (Schff. ex Fr.) Quél. či č. stříbřité — Fr. argyraceum (Bull. ex Fr.) Lange a čir. šeděžemlové — Tr. scalpturatum (Fr.) Quél. Tyto šedé druhy hub nazývá lid šedivkami a zahrnuje k nim někde i havelku či černůtku. Na Šumavě říkají havelce skřípalka, někde také popelka.

Dr. F. Smotlacha: Atlas hub, díl II.

Obr. 25. Čirůvka havelka — Tricholoma portentosum (Fr.) Quél.
Foto: Ing. Kunc. Jedlá, I. tř.

Čirůvka zelánka, zelinka, zelenka, strnadka.

Др. Ф. Смотлаха: Зеленушка.

Tricholoma equestre (L.) Fr. — flavoriens Pers.

Zelánka je staročeská a lidová, od dávna na našem venkově sbíraná houba, obsažená již v Klarettovi. Pozdní houba našich borovin, kde se často musí dobývati z písčité půdy dosti násilně. Houba místy u nás slavné pověsti o výtečné chuti a vůni, pro níž je někdy hledána i těmi, kdož ji ani dobře neznají. Hledají ji pak podle barvy a chuti a nasbírají místo ní muchomůrku zelenou. Když na ni náhodou přijdou v lese a nic o tom nevědí, že existuje nějaká muchomůrka zelená, naše nejjedovatější houba. Tou se pak otráví, jako se stalo např. v případě Volkově r. 1922, kde otec železničář ze Žižkova, nasbíral v dubině u Pardubic v polovině července úhledné, krásné, chutné a při ochutnávání sladké a vonné „zelánky" (z nichž jídlo výborně chutnalo a jimi rodinu svou otrávil (3 osoby zemřely).

Obr. 26. Čirůvka zelánka — Tricholoma equestre (L. ex. Fr.) Quél. Jedlá, I. tř. Foto ing. Kunc.

A podobných případů stalo se u nás více. Vidíme hned, jak se uplatnila záměna muchomůrky zelené (krásné, vonné, chutné), rostoucí v červenci v dubinách, se zelánkou, která roste až pozdě na podzim a jen v borovinách. Pamatujme tedy, jedna z nejchutnějších našich hub — zelánka — roste až pozdě na podzim v borovinách (po sv. Kateřině — proto se jim na Krumlovsku (Neumann) říká „kateřinky", někdy již za sněhu, kdežto smrtelně jedovatá muchomůrka zelená hlavně v horkém létě v lesích, kde žije v symbiose s dubem, lípou a jedlí. Equester = rytířský (zlatý), Aureus = zlatý, flavovirens = žlutozelený.

Stručný popis: Klobouk 5—7—11 cm široký, zeleně (olivově) žlutý, na vrcholku často zahnědlý, slizký, v mládí mnohdy z písku vyrážející, proto nejprve spíše kónický, pak zvoncovitý, ale přitom různě zprohýbaný a někdy pískem znečištěný, až konečně rozložený, pružně, tlustě, vláknitě masitý, uprostřed obyčejně jemně šupinkatý. Třeň zprvu krátký, 1—2 cm tlustý, pak prodloužený (1—4—8 cm), dole

obyčejně hlízkovitě ztluštělý, sírožlutý, s jemnými šupinkami. Lupeny husté, hluboce vykrojené, živě žluté, bez proměny. Výtrusy bezbarvé, elipsoidní, 6—7/4—5 μ. Dužnina křehká, bílá, u kraje nažloutlá, chuti a vůně velmi příjemné. Vůně jemná po mouce, chuť po okurkách, což je znakem řady čirůvek a ovšem i chutného a nám známého choroše šupinatého. Výborná, dávno kodexová houba, všude téměř velmi oblíbená. Chuťová a užitková hodnota její je (hodí se na všechno: do polévek, omáček, rýže, papriky, guláše, drštěk atd.) I. A. čili patří mezi naše nejchutnější a nejcennější druhy. Při sběru bývá klobouk její někdy roztřepený, na podzim vydrží v lese dlouho, ale nehnije. I mrazu, který ji často postihne, dobře vzdoruje a je i zmrzlá jedlá a chutná. Velmi hojný (I. b) pozdní symbiont borovice obecné a jejich forem, zvláště na suchých, písčitých půdách. Roste od září do zimy. R. 1912 za předčasného podzimu vyrostla již v srpnu. Pozor na smrtelně jedovatou muchomůrku zelenou! U nás nemá zelánka žádného jedovatého ani hořkého dvojníka.

Zelánka byla u nás popsána (a zobrazena) našimi nejstaršími mykology. Psal o ní již Krombholz, Presl, Čelakovský, Bernard, Bezděk atd. Pěkný obraz zelánky namaloval Luňáček (pro Bezděka). Náš M. Vejrych začal malovat její obraz, ale nedokončil jej. Viz mých „50 druhů hub", kde jsem o ní psal podrobně. Poprvé jsem o ní psal již v Bayerově Botanice 1912/13, pak v ČČsH, ve svém „Přehledu hub" atd. Znám ji od mládí (as od r. 1890), kdy nám rostla v borovině u chalupy, někdy ještě za sněhu. Stokrát jsem ji sbíral v lesích, viděl na trzích hub, vystavoval, a to obyčejně s „černou zelánkou" neboli podzimkou, t. j. s havelkou — T. portentosum Fr.). Prvou její klasifikaci jsem vykonal v r. 1907.

Symbiosa zelánek s borovicí je stálejší nežli havelky — Tricholoma portentosum Fr., kterou, jak jsem již uvedl, nalezneme někdy i pod smrky —, a která proto je i levnější. Havelka je na podzim družkou zelánky v borovinách i na trhu a v obchodech, kde je rovněž velmi ceněna. Obě tyto dávno kodexové houby prodávají se v obchodech, tržnicích neb na hubných trzích obyčejně pohromadě. Je jednou z nejpozdnějších chutných podzimních čirůvek, k nimž patří i spíše ranější velmi chutná čirůvka pětidílná čili ozimka — T. quinque-partitum Fr. Patří sem i čirůvka zemní — T. terreum (Schff.), čirůvka stříbřitá — T. argyraceum (Bull.), čirůvka šedožemlová — T. sculpturatum Fr. Z podobných hub neškodných uvedeme ještě mírně hořkou a trochu ranější, vzácnější a zvláště v lesích listnatých na těžkých půdách rostoucí čirůvku odlišnou. — T. sejunctum (Sow.) a ovšem i málo chutnou, zelánce podobnou, do nedávna za smrtelně jedovatou pokládanou čirůvku sírožlutou (sírovou) — T. sulphureum (Bull.), stejně jako zelenou formu čirůvky mýdlové — T. saponaceum Fr. Oba tyto druhy jsou houby nechutné. Čir. sírožlutá IV. tř.,

čir. mýdlová III.—IV. tř. Přes velikou cenu zelánky musíme, jak jsem již vpředu poznamenal, upozorniti na nebezpečí ze záměny se smrtelně jedovatou muchomůrkou zelenou. A stejně varuje i název muchomůrka zbělená, bílá, pantherová atd. Barva upozorní ihned na naše nejjedovatější muchomůrky. Záměny byly dosud a mohou býti dosti časté. Proto, kdo zelánku dobře neznáš, nesbírej zelené houby, které se jí podobají. Mohou být buď jedovaté nebo nechutné. Pamatuj, že voní silně a příjemně po mouce. Také zelené lupeny ji dobře prozradí. Abych odstranil otravy muchomůrkou zelenou záměnou za zelánky a zelené holubinky dal jsem muchomůrce zelené a také ostatním muchomůrkám název podle barvy. Hořká odrůda zelánky, kterou uvádí „Klíč" Pilátův, u nás dosud nebyla, pokud vím zjištěna. Proto je tak veliká trhová cena zelánky. Je totiž k ní úplná tradiční důvěra, která by nemohla existovat, kdyby byl býval někdy zjištěn její hořký dvojník. Stejně jako by nemohla existovat její vysoká hodnota užitková I. $A/_1$ tř., což značí houbu patřící do 15 druhů nejlepších a nejhodnotnějších hub u nás, jak jsem ji svého času ocenil, viz knihu Sm.-Vejrych „50 druhů hub".

Dr. F. Smotlacha: Atlas hub — díl II.

Josef Chmelíček:

Čirůvky v Mykologickém sborníku.

Иосиф Хмеличек: **Рядовки Микологическом сборнике.**

Josef Chmelíček: **Tricholoma fungi in our Mycological Review.**

Čirůvkám byla v Mykologickém sborníku věnována značná pozornost. Ve zlomku, uvedeném za jménem čirůvky čitatel znamená ročník MSb, jmenovatel stránku, na níž je článek nebo zpráva o příslušné čirůvce.

Ze závojnatých: hlíznatá 13/125, límcová 17/134, 31/34.

Slizké: bělohnědá 16/70, topolová 25/69, 26/39, 26/140, osmahlá 23/120, masitá 5/117, nevroubená 1/287, pětidílná 2/207, 5/81, zelánka 1/86, 1/279, 1/288, 7/107, 8/103, oddělená 15/92, 19/112, lesklá čili žlutobílá 7/76, 16/142, 18/94, holubičí 1/288, 7/77, 16/142, havelka 1/24, 1/86, 1/279, 11/287, 13/79, bledežlutá 15/93.

Vláknitošupinaté: hořká 3/109, 31/34, modřínová 2/109, 19/105, kravská 1/213, 5/117, střechovitá 1/213, zlatistá čili šedožemlová 8/69, 21/84, žíhaná 9/83, 8/139, 11/63, stříbřitá 6/122, šedočerná 12/114, tygrovaná 29/77, zemní 6/123, 19/146, červenožlutá 1/293, 2/104, 10/112, 19/146.

Hladké a lysé: mýdlová 1/288, 2/232, 7/104, 11/139, 15/109, 17/37, 21/75, var. šupinková 16/142, 19/14, pamýdlová 27/56, naduřelá 1/287, 2/109, černosrstá či černofialová 17/89.

Obr. 27. Šupinovka obrovská — Pholiota grandis Rea — Pholiota squarrosa (Pers. ex. Fr.) Quél. Vyrostla na vrbě křehké — Salix fragilis. Jedlá.

Hedvábité ojíněné: sírová 1/86, 1/213, 9/117, 13/132, 27/56, bílá 16/130, 16/142, vosková 17/127, nechutná 9/116, olysalá 9/117, violková 16/130.

Rostoucí v kruzích: májovka 1/332, 1/290, 1/275, 2/201, 4/29, 4/60, 6/73, 6/82, 7/91, 9/58, 11/24, 11/26, 11/27, 13/104, 14/47, 22/42, fialová čili nahá 1/287, 5/93, 7/21, 8/86, 16/119, 19/112, 24/104, 25/68, 29/38, 31/116, dvojbarvá 3/80, 8/86, 15/142, 16/119, 19/112, 19/146, 29/21, 29/150, 31/142, světlá 10/50, 10/113, 17/119, kropenatá čili mramorovaná 17/109.

Vodou nasáklé: příbuzná 21/131, oblouková 3/76, vykrojená 16/130, jarní 21/130, špinavá 7/28, 11/131, nahnědlá 17/31.

Ve svazcích: klubčitá 5/96, 15/137, 19/112, nahloučená 5/96, 15/137, 31/138, 31/140, 31/116.

Rozdělení je takové, jako v Přehledu Dr. F. Smotlachy z r. 1936.

Dr. Robert V á v r a :

Šupinovka obrovská — Pholiota grandis Rea.

Др. Роберт Вавра: Чешуйчатка большая.

Sbírám a studuji šupinovku obrovskou od r. 1936 a psal jsem o ní v Mykologickém sborníku (Časopisu českých houbařů) v článku „Hou-

Obr. 28. Šupinovka obrovská — viz obr. 27.
Foto: Ing. Kunc z 6. 10. 1959.

by v Šárce", ročník XX., str. 102 a v článku „Dosavadní výsledky výzkumu šupinovky obrovské", ročník XXVI., str. 14 a roč. XXVII., str. 74. Podávám nyní zprávu, v níž shrnuji své poznatky.

Popis houby podle originální diagnosy autora v British Basidiomycetes — 1922.

Klobouk 20—30 cm, žlutavě tmavohnědý, masitý, vypouklý, později rozložený, široce klenutý, pokrytý přirostlými, silně tmavohnědými šupinami na obvodu, které se kruhovitě šíří do středu. **Třeň** 25 až 30×6—7 cm, hnědý nad prsténcem, bledší a znatelněji pruhovaný asi 5 cm nad, plynule slabě šupinatý. Prsten odstávající, skoro pomíjivý. Lupeny bledé, později tmavé, hluboce sbíhající, velmi volné. 1,5—2 cm široké, ztenčené, vpředu poněkud nahloučené. Maso světle žluté, železité ve třeni. **Spory** tmavé, obdélné. 6×3 μ, 1 — světlosti. V trávě. U kořene dubu a jasanu. Vyskytuje se od srpna do října.

Výskyt: Vytváří mohutné trsy velikých plodnic. Sbírám ji od roku 1936 každoročně na patě mohutné vrby křehké (Salix fragilis L.) ve Vokovicích-Praze v říjnu, v listopadu a v prosinci. Každoročně na tomto místě vyroste několik trsů této houby, zřídka objeví se na kmeni nejvýš do 2 metrů nad zemí. Mimo to jsem ji sbíral před třemi roky v Dolním Maxově na jeřábu a před dvěma roky na spodku jabloně v Praze-Střešovicích. Hlášena byla též na hrušni Fr. Kolaří-

kem z České Skalice. Také se objevuje v posledních letech na našich houbařských výstavách z neznámého naleziště.

Praktický význam: Šupinovka obrovská jest dobrá jedlá houba a zařazena byla Dr. F. Smotlachou do první třídy. Má příjemnou houbovou vůni s přídechem máty peprné a takovou též chuť. Zejména se hodí do octa, ale i jakýmkoliv jiným způsobem připravena jest chutná.

Znaky chemické: Mimo příjemnou vůni a chuť má též, jak se zdá, účinky antibiotické. V octě připravena se nekazí a vydrží delší dobu bez porušení.

Pokusy s pěstováním: Pokoušel jsem se pěstovati tuto houbu, a to jednoduchým způsobem. Použil jsem jako živné půdy usušeného krajíčku chleba, který jsem přiměřeně navlhčil a přiložil naň část plodnice, lupeny dolů a vložil do Petriho misky. Za několik dní vyrostlo bujné hnědé podhoubí. Toto jsem pak přenesl na podobné místo ve Vokovickém parku. Tam skutečně se po třech letech objevily plodnice. V pokusech pokračuji a výsledek sdělím.

Záhada šupinovky obrovské: Můj nález ve Vokovickém parku byl první v Československé republice a jest skutečně ku podivu, že tato nápadná a významná houba unikla až do roku 1922 pozornosti mykologů. Zdá se, že jest to novum nejen v literatuře, ale také v přírodě.

Záměna: Dr. Albert Pilát uvádí šupinovku obrovskou jako větší formu šupinovky kostrbaté. Bývá též zaměňována se šupinovkou lepkavou — Pholiota adiposa, od které se liší zejména také tím, že nemá lepkavý klobouk.

Jan Spálený:

Polyporus (Fomes) Fechtneri Vel.

Choroš Fechtnerův.

Dne 13. 5. 1951 sbíral v Sokolově, ve smíšeném lese nad dolem Vilém, p. Štifter tento příjemně anýzem vonící choroš na zetlelém listnatém stromě. Několik dní později našel jsem náhodou i já tentýž jeřáb, jehož kmen byl celý posetý plodnicemi tohoto choroše. Strom byl na basi asi 20 cm tlustý, zetlelý a hluboko k zemi skloněný, opřený o sousední stromy. Pozoruhodné bylo, že většina plodnic, jak starých, tak i mladých, měla kloboučky rovnoběžné se zemí, což mne přesvědčilo, že strom visí v této poloze již po celou sezonu.

Plodnice je korkovitá, nahoře šedá, skládající se z mnoha těsně srostlých klobouků, které jsou různě široké (až 6 cm) a až 2 cm vysoké. Rourky jsou vrstevnatě okrouhlé s tupým krajem, až 1 cm dlouhé, u mladých plodnic čistě bílé, později až rezavě žluté. Také dužnina, do dřeva hluboko pronikající, je čistě bílá. Výtrusy bezbarvé. Voní silně anýzem.

Prof. Velenovský o něm píše: Tím, že rourkové spody padnou do jedné roviny, dělá dojem Porie. Perennuje, rourky se vrstevnatě obnovují. Druh tento představuje nový typ r. Polyporus. Rourky jsou nejstejně hluboko v duž. ponořeny (Trametes).

Na zobrazené plodnici je vidno, kterak se rourky směrem dolů hromadí, takže tvoří pod prostředním kloboukem sloupec, podobný třeni.

Obr. 29. Choroš Fechtnerův — Polyporus (Fomes) Fechtneri Vel. Nalezl a nakreslil 13. 5. 1951 ve smíšeném lese v Sokolově Jan Spálený.

Jos. Otruba:

Houby v prosinci 1949.

Zimní vycházka z Vel. Bystřice přes Lošovský revír na Sv. Kopeček 26. prosince 1949 poskytla mimo jiné i pozorování mykologická. Noční mráz se silnou jinovatkou konservoval ve vysokých mechatých smrčinách hojně drobných i větších houbiček v původní barvě a oživil tak jejich plodničkami mechový koberec a plochy jehličí. Z větších hub bylo nalezeno několik plodnic mechovky bílé **Clitopilus prunulus**, přes 20 jedinců čirůvky fialové **Tricholoma nudum**, několik kusů čirůvky mýdlové **Tricholoma saponaceum**, dva exempláře plžatky tečkované **Limacium pustulatum**, na hnijících kořenech a pařezech lesních stromů četné trsy penízovky sametové **Collybia velutipes**, třepenitky cihlové **Hypholoma sublateritium** a krásnorůžku **Calocera viscosa.**

Roztroušeně pozorován kožohlav **Dermocybe cinnamomea**, lakovka **Russuliopsis laccata**, holubinka azurová **Russula azurea**, vodohlav **Hydrocybe saniosa** a úhledná bedlička **Lepiota cinnabarina.** Dojemně působily husté skupiny drobných helmovek, špiček a kalichovek. Kolonie helmovky růžové **Mycena rosella**, oranžové **M. aurantiomarginata**, obecné **M. vulgaris**, leponohé **M. calopus** se střídaly se skupinami špiček **Marasmius ramealis, M. rotula a M. adrosaceus.**

Rozmrzlé zachovaly všechny původní barvu a vůni. Z archivu

Václav Chmelík:

Zpráva z Jaroměře.

V důsledku sucha ani u nás houby nerostou. Do výstavky jsem dal — jako obvykle — obrázky smrtelně jedovatých muchomůrek ze Smotlachova a Pilátova atlasu s nejnutnějším stručným doprovodem.

Jest velmi litovati, že Dr. Smotlacha pro dlouho trvající chorobu a předčasný odchod neměl možnost svoji práci dokončit. Velice je postrádáno vydání 2. dílu Smotlachova Atlasu — byť se stručnějšími popisy (aspoň významných hub, které v 1. vydání obsaženy nejsou). Jak jsem již dříve oznámil, prudce jedovaté muchomůrky, závojenka olovová ani vláknice Pat. v jaroměřské oblasti nebyly dosud zjištěny a podle sdělení zdejšího dlouholetého primáře-internisty Dr. Vorlíčka smrtelné otravy houbami se tu dosud nevyskytly. Obrázek vláknice Patouill. a závojenky olovové vystavuji také. Drobnější vláknice až na rozsedalou, drobné jedovaté závojenky a zvonovky dosud nikdo nepřinesl ke zjištění. Závojenku vmáčklou (prohloubenou) dostal do ruky nedávno zesnulý říd. učitel v. v. Pacák ve Smiřicích; způsobila prý mírnou otravu.

Karel Štěpán:

Zařazení Hydrocybe isabellina a Telamonia majalis.

V časop. „Česká mykologie“, vyd. Čs. akad. věd v čísle 1. z r. 1958 na str. 12. až 14. byl článek Ivana Charváta „Vodohlav isabelový — Hydrocybe isabelina“. Na str. 13. se v něm píše:

„Z uvedených důvodů pokládám proto Velenovského druh Telamonia **majalis** za totožný s Hydrocybe isabelina (Batsch ex Fr.) Ricken.“ Na str. 14. uvádí: „Konrad a Monblanc poznamenávají, že je **jedlá**, avšak nevalné jakosti.“ Níže se uvádí: „Velenovského stručný popis (České houby p. 474) je **dosti přiléhavý**, ač se nezmiňuje o význačné „botce“ na třeni a o struktuře povrchu výtrusů.“ Výskyt je kladen **do srpna a října** v jehličnatých lesích. Konečně je uvedeno: „Celkem možno shrnout, že **tento druh** v posledních desítiletích unikal pozornosti mykologů a **jen Konrad** se jím trochu obšírněji zabýval.“

Sdělte mi laskavě ve Vašem časopise způsob zařazení, určení a ocenění jedlosti **obou** hub: Hydrocybe isabellina i Telamonia majalis.

Odpověď: Souhlasíme se zařazením Charvátovým. Na stránce 316 v Pilátově Klíči mohlo by být připsáno syn. Tel. majalis Velenovský, chuti celkem nevalné. Redakce

Hlíva jilmová na mrtvém dřevě pod střechou.

Přinášíme druhý snímek trsu hlívy jilmové — Pleurotus ulmarius Bull., věnovaný naší redakci zvěčnělou spolupracovnicí Miladou Dvořákovou. Na tomto snímku, pořízeném v zimě za ztížených podmínek v tmavé kolně u Vltavy, rýsuje se po levé straně obvod plochy ležícího pařezu, ze kterého vyrůstá na spodu při zemi trs plodnic, čítající celkem 40 kusů všech velikostí. Topolový pařez na spodu zahníval následkem toho, že do kolny zatékala děravou střechou dešťová voda. Tím se vytvořily podmínky pro mohutný růst plodnic hlívy jilmové na mrtvém dřevě, a to i v zimním období,

Obr. 30. Hlíva jilmová — Pleurotus ulmarius Bull. Jedlá houba. Nalezla v Praze-Braníku a fotografovala 8. 2. 1950 Milada Dvořáková.

kdy byla kolna vystlána suchým listím. Po opravě střechy přestalo do kolny zatékat a hlíva jilmová se již neobjevila, jak bylo zjištěno Miladou Dvořákovou.

Ing. Mir. Smotlacha

Bojkovice. Přesto, že moje chronická choroba mi nedovoluje zabývati se houbařením v té míře jako dříve, stále chodím do lesa, který mám tolik rád. V roce 1958 jsem měl tyto nálezy: Bedla vysoká, stydlivá, čirůvka nahá, dvojbarvá, helmovka načervenalá. — Holubinka nazelenalá, namodralá, smrdutá, révová. — Hřib bronzový, panenský, kožišník. — Chorošec úbělový. — Katmanka pošvatá. — Kuřátka jarmuzová. — Krásnorůžek. — Kozák březový, dubový. — Křemenáč březový. — Klouzek obecný. — Lakovka ametystová. — Liška obecná, pomerančová. — Lošák bílý a ryšavý, oba hojně. — Muchomůrka pantherová (dosti hojně), zelená, červená, šedá. — Pečárka ovčí (hojně), zářivá a lesní. Velmi hojně rostla pýchavka obecná. — Plžatka modřínová. — Velmi hojně rostl ryzec peprný, kravský, hnědý, syrovinka, hojně obecný, již namrzlý. — Stroček trubkovitý. — Třepenitka svazčitá. — Vlčí mléko. — Naleziště při okraji lesa a nehluboko ve smíšených lesích. Místní občané přicházejí ke mně s dotazy a o radu o jedlosti jimi nalezených hub. Rok 1959 byl na houby velmi chudý.

Pplk. v. v. MUDr. Vurm Jaroslav, referent ČSMS.

Vůně hub. Při čtení velmi zajímavé práce MUDr. J. Veselského „Určování hub podle vůně" jsem si uvědomil, že tento způsob určování klade velké nároky na schopnost čichových orgánů jednotlivců. Ty mohou časem být otupeny indisposicí, kouřením, znečištěním vzduchu, kouřem, splodinami benz. motorů apod. Napadla mi však myšlenka, zda by těchto vůní nemohlo být použito pro aromatisaci některých potravin (pečiva, masových konserv, zeleninových apod.). Též vitamíny v houbách, myslím, nebyly dostatečně oceněny.

Karel Štěpán, ref. ČsMS Brno

Nymburk. V červnu 1959 nalezl jsem u Masečína 5 velkých plodnic much. šedivé, které byly na spodku třeně netypické. V dubovém lese v Rožďalovicích nalezl jsem 2 plodnice této muchomůrky. Dále bylo nalezeno několik podborováků, něco lišek. Jinak nic. Bylo sice vlhko, ale noci chladné a větrno, červenec byl lepší, srpen — září sucho!

Bř. Polák, ref. ČsMS.

Z ústřední poradny.

Český Brod. Zasílám 2 plodnice houby nalezené dne 3. 8. 1959 v prodejně zeleniny na podlaze, dlážděné kamenem, v Českém Brodě.

V. Moravec, ref. ČsMS., Lysá n. L.

Odpověď: Jde o plžatku olivověbílou — Limacium olivaceo-album (Fr.) Schr. Viz obr. 31.

Obr. 31. Plžatka olivověbílá — Limacium — olivaceo-album. (Fr.) Schr. Vyrostla v srpnu 1959 u zdi a u dřevěné lemovky podlahy. Nalezl a nakreslil V. Moravec. Pro jídlo bezvýznamná.

Pýchavku obrovskou nalezla dne 4. 8. t. r. P. Vokounová ve Kbelích u Prahy a dovezla do studia Československé televise Praha. Ta ji předala Ústřední poradně naší společnosti. Dvě pěkné plodnice vyrostly na políčku u domku nálezce. Ing. Sm.

Liteň u Karlštejna. Zaslané hřiby jsem nalezl dne 4. 8. t. r. v listnatém lese (nejvíce duby) u Karlštejna. Bělolanýž v borovém lese..

Ant. Brabec, Halouny.

Odpověď: Hřibovité houby jsou kříště — Boletus pachypus; hořký nejedlý. Bělolanýž — Choiromyces meadriformis Vitt., jedlý jako koření.

Jičín, dne 4. 8. 1959. Zasílám k určení dvě houby:

1. Hřibovitá houba: klobouk růžový, trubičky červené, třeň nahoře červený, uprostřed a dole žlutý, na řezu žlutý, rychle modrá, pak bledne, není síťkovaný, nýbrž má šupinky. Chuť sladká.
2. Lupenatá houba: klobouk světle hnědý, na okraji jako u katmanky, ale třeň hladký, bledý bez prstýnku, lupeny bledé, chuť sladká.

Boh. Matas, ref. ČsMS.

Odpověď: Jde o hřib kovář — Boletus erythropus Krombh. — jedlý a katmanku pošvatou — Amanitopsis vaginata Bull. Znaky hub neodpovídají vždy přesně popisům v knihách. Popis našeho dlouholetého spolupracovníka je příkladem i ostatním. Umožní určení i když dojdou plodnice pozměněné.

Bojkovice, dne 5. 9. 1959. Posílám na výstavku a k určení několik hub: holubinku černonachovou, červenou, lošák ryšavý, plžatku holubinkovou, třepenitku cihlovou. Až na lošáka ryšavého, ryzce peprného, holubinku zápašnou přestaly houby téměř růst pro velké sucho.

MUDr. Jar. Vurm, ref. ČsMS.

Vanovice, dne 7. 9. 1959. Zasílám krabici hub na výstavku. Hřiby rostou velmi spoře, rostly vůbec málo, poslední dva dny se objevily křemenáky. Vzácnost je letos nalézti kozáka. Celkem hojně roste masák.

Václav Soukup, ref. ČsMS.

Boskovice, dne 8. 8. 1959. Zasílám k určení houbu, kterou nalézám každoročně v lese „Lipniky" u Boskovic. PhMr. F. Částek.

Odpověď: Jde o kržatku špičatou — Naucaria lugubris (Fr.) Quél., jedlou, celkem vzácnou houbičku.

Pelhřimov, dne 14. 8. 1959. Zasílám tři druhy holubinek.

Jaroslav Dobrodinský.

Odpověď: Jde o holubinky: černající — Russula nigricans Fr., trávozelenou — Russula aeruginea (Lindbl.) Fr., jahodovou — Russula paludosa Britz.

Lhenice: Na lipovém pařezu našla jsem dne 15. 10. t. r. tři velké trsy hub, asi 60—80 plodnic. Zasílám vzorek. Jos. Boková.

Odpověď: Jde o šupinovku obrovskou — Pholiota grandis Rea. — jedlá. Viz článek v MSb. roč. XXIX., str. 155. Chmelík a JUDr. Konečný „Zkušenosti se šupinovkou kostrbatou jsou zcela uspokojivé." Šupinovka obrovská je další druh šupinovek, kostrbaté příbuzný. Je to výtečná houba po dobré úpravě, má velmi příjemnou vůni i chuť. Dr. R. Vávra.

Mariánské Lázně. Zasílám trs hub, domnívám se, že je to šupinovka velká, jedlá. Jos. Kábrt, ref. ČsMS.

Odpověď: Vaše určení je správné. Šupinovka obrovská, Pholiota grandis, je, jak již výše uvedeno, po dobré přípravě jedlá a při nedostatku hub, jako letos, je vítaným nálezem pro kuchyň. Je to zajímavá houba. Viz článek na str. 102. tohoto ročníku. Viz též pěkné fotografie Ing. K. Kunce.

Dr. R. Vávra.

Komořany, 27. 8. 1959. Včera jsem byla v Komořanech. Minulý týden jsem si tam nechala dva asi 1 cm vysoké hřiby, podezřelé. Vzrostly nyní do výšky 5—6 cm (!) Dále jsem nalezla pěkný exemplář hřiba kováře (Boletus ery-

thropus Krombh.), větší množství závojenky olovové (většinou ve srostlicích), podobající se tak nápadně hřibu (se zaobleným třeněm). Much. zelené bylo dost, zbělené jsem nalezla jen jednu plodnici. Hřibů dubových jsem přinesla málo. R. Vtelenská.

Žilina, dne 28. 8. 1959. Zasílám houby, které jsem ve zdejším lese dosud nenašel, ačkoliv jej navštěvuji již 15 let. R. Rotter.

Odpověď: Jde o holubinku černající — R. nigricans Fr. — jedlou.

Lípa u Havlíčkova Brodu, dne 31. 8. 1959. Zasílám několik hub k určení. Pro velké sucho skoro nic neroste. Houby začaly letos pozdě a brzo přestaly. Zatím se neukázaly žádné václavky, málo lišek, masák byl před 14 dny hojný. Dnes v noci byl u nás první mrazík. Jan Meloun, ref. ČS. M. S.

Karlštejn, dne 31. 8. 1959. Z nedělního výletu, kdy jsem našla hřiby, klouzky, masáky, lesní žampiony, holubinky a několik bedel vám zasílám plodnice houby, kterou neznám. Podobají se bedlám a rostou zde ve velkém množství. A. Šafrová, Liberec.

Odpověď: Jde o jedlou bedlu červenající — Lepiota rhacodes (Vitt.) Quél. Další houba zaslaná k určení je žampion (pečárka), vzácný.

c) **Houby a jejich využití.**

Josef Chmelíček:

O jedlosti a chuťových vlastnostech čirůvek.

Иосиф Хмеличек: **Съедобность и вкусовые качества рядовок.**

Josef Chmelíček: **Edible properties and flavour of Tricholoma fungi.**

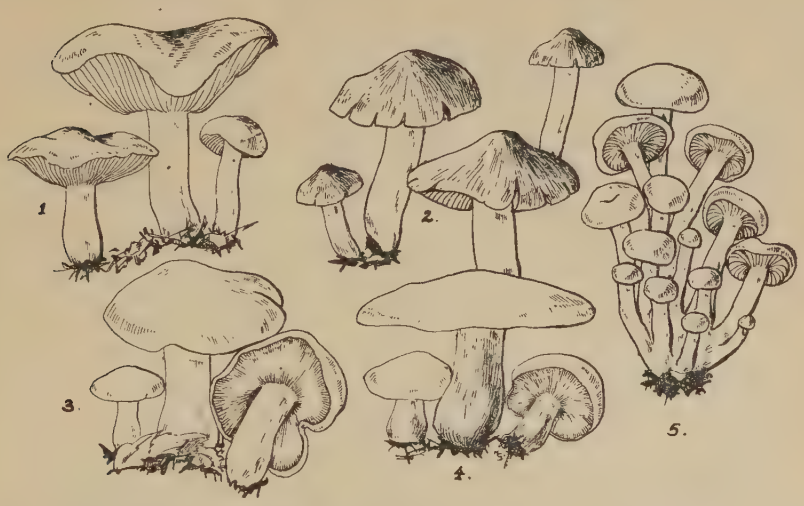
Vedle hřibovitých jsou čirůvky nejvíce zastoupeny v potravinářských kodexech. Roku 1937 jich bylo jmenováno pět: **májovka, zelánka, pozemka, havelka** a **čirůvka odlišná.** Roku 1950 jich je zahrnuto již sedm: **dvojbarvá, fialová, havelka, májová, nahloučená, zelánka a zemní.** Byla vynechána č. odlišná, roku 1937 ještě kodexová.

Projděme si literaturu. Macků v Českém houbaři popisuje 29 čirůvek. Dvě pokládá za výtečné, zelánku a májovku, 22 označuje jako jedlé, jen čtyři nejedlé (skvrnitá, nadmutá, bílá a lomenonohá), jedna jediná je jedovatá, tj. sirožlutá.

Velenovský jich popisuje 95, v dodatcích 2. Za nejchutnější pokládá májovku, havelku, holubičí a fialovou. Jedovatá je Zvárova.

Podle Smotlachy uvádím stupnici, od nejchutnějších k méně chutným: **májovka, zelánka, havelka, nahá čili fialová, dvojbarvá, klubčitá, kotrčovitá, odlišná, pětidílná, topolová, mohutná, pozemka, kosatcová, holubí, čistá, šafránka, srostlá, masitá čili znetvořená, stříbřitá, nakloněná, krátkonohá, bílá, žloutnoucí, masová, černobílá, křovištní čili šupinatá, osmahlá, střechovitá a violková.**

Podle Ulbricha jsou nejchutnější **májovka** a **zelánka.** Chutné jsou **havelka, holubinková, kosatcová, fialová.** Menší hodnoty jsou **límcová, obrovská, pozemka, červenožlutá** a **mýdlová.**



Obr. 32. Některé nejznámější jedlé čirůvky: Zelánka — Fr. equestre (L. ex Fr.) Quél., havelka — Fr. portentosum (Fr.) Quél., čirůvka fialová (nahá) — Fr. nudum Bull., čirůvka dvojbarvá — Fr. bicolor Pers-personatum Fr. a čirůvka nahloučená — Fr. aggregatum (Schff.)
Kreslil Ing. Miroslav Smotlacha.

Podle Hermanna jsou chutné **zelánka, havelka, holubičí, pozemka, dvojbarvá, nahloučená, májová, hranatovýtrusá.**

Podle Nüesche jsou nejchutnější **zelánka, havelka, májovka, klubčitá.** Chutné jsou **kosatcová** a **fialová.** Dobré jsou **statná, obrovská, pozemka** a **červenožlutá.**

Podle Bötlichera, Niera a Panwitze jsou nejchutnější **zelánka, havelka** a **májovka.** Chutné jsou **kosatcová** a **fialová.** Málo chutné jsou **obrovská, pozemka** a **červenožlutá.**

Podle Mosera 1955 jsou nejchutnější **zelánka, holubičí, havelka** a **č. bělavě okrožlutá.** Z jedlých, které jmenoval ještě roku 1953 vynechal **krokodylí, statnou** a **obrovskou,** ale přidal **čirůvku žloutnoucí.** Opakuje jedlost **znetvořené** čili **masité** a **odlišné,** které se již dnes pokládají za mírně jedovaté.

Podle Henniga z roku 1958 jsou chutné **klubčitá, zelánka, májovka** a **fialová,** jedlé jsou **nahloučená, odlišná, obrovská, plavohnědá, šedožemlová, havelka, zemní** a **dvojbarvá.** Nejsou rovnány podle

stupnice, jen nahodile. Málo chutné jsou **červenožlutá, bělohnědá** a **střechovtá.** Jen po zvláštní úpravě je jedlá **mýdlová.** Mírně jedovaté, to znamená v malém množství neškodné: **žíhaná, osmahlá, sirožlutá, nevonná, bílá, masitá.** Jedovatá je jen **tygrovaná.** U **odlišné** poznamenává, že v některých místech je hořká.

V Našich houbách II. díl popisuje Pilát otravy **čirůvkou odlišnou.** Máme o tom již také doklady a popis otravy bude uveřejněn v některém následujícím čísle. U **znetvořené** nejsou otravy těžké, ale nepříjemné svými průjmy a zvracením. **Plavohnědá** jen vařená je jedlá, **bílá** pro odpornou chuť je nepoživatelná, **mýdlová** je mírně jedovatá. **Žíhaná** není jedovatá, ale nechutná, podobně **kravská.** Prudce jedovatá je **tygrovaná.**

Z uvedeného jsou patrny někde rozpory. Mělo by to býti pro nás pobídkou, abychom sami si v praxi přezkoušeli jedlost a chutnost našich čirůvek; ovšem při zachování nezbytné opatrnosti.

Emanuel Kebrle:

Čechratka podvinutá.

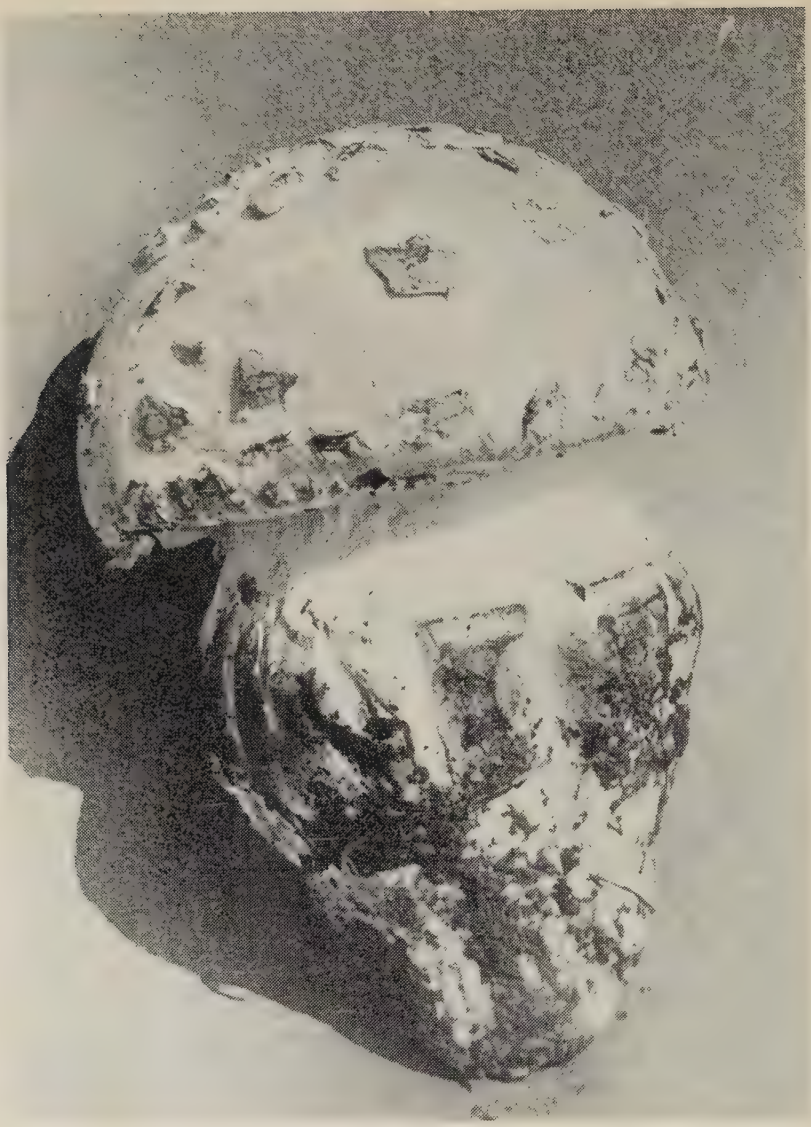
V posledním čísle 9—10 Mykologického sborníku, roč. XXXV, v článku MUDr. St. Grzymaly „Otravy houbami v Polsku", uvádí se opět čechratka podvinutá jako jedovatá. Podezření u této houby je vážnou věcí, protože se nyní již dosti sbírá, bylo by tedy záhodno důkladně ji vědecky, chemicky prozkoumat. Často doporučují se k sběru houby, které při nejlepší vůli nelze jísti, např. čechratka černohuňatá, je hořko-kyselá, a mnohé jiné nechutné.

Obr. 33. Čechratka podvinutá — Paxillus involutus Batsch. Jedlá. Zmenšeno. Kreslil Ing. Miroslav Smotlacha.

Čirůvka klubčitá — Tricholoma conglobatum Vitt. Roste v hustých trsech
Vzato z II. dílu Smotlachova Atlasu hub. Velmi chutná.

Kuřátko korálové — Clavaria coralloides L. Foto: J. Seget st., Praha.

Muchomůrka šiškovitá — Amanita strobiliformis Vitt. Nalezena v Bílovsku v srpnu 1959. Skutečná velikost. Foto: L. Rýznar, Hulín.



Muchomůrka šiškovitá — Amanita strobiliformis Vitt. Nalezena v Bílovsku v srpnu 1959. Skutečná velikost. Táž plodnice jako na předcházející straně. Foto: L. Rýznar, Hulín.

Čechratka podvinutá je docela chutná houba, až na to, že barví, což mně osobně nevadilo. Sbírám ji od mládí. Jsem rodištěm z obce od Příbramě, kde v tamějších brdských borových a smrkových lesích hojně roste. Začne růsti před jinými houbami v polovině července a lze ji sbírati až do listopadu. Zvláště sympatická je její světlá forma. Naučil mě ji znát horník již jako žáka střední školy. Šel vždy už na určité místo ve vysokém borovém lese, nasbíral si je, aby měl do polévky nebo do omáčky, a to vždy hodně. Já sám, ač mi již bude 66 let, stále ještě dojíždím do svého rodiště na prázdniny na 2 měsíce a při svém houbaření ji pravidelně sbírám, zvláště, když nejsou jiné houby. Používali jsme ji samotnou nebo s jinými houbami do polévek i omáček, smažili s vejci, sušili i zavařovali do octa. Ještě donedávna jsem ji jedl zavařenou v octě, a nejen já, ale i členové rodiny. Zavařená je téměř černá, čímž neláká, ale je chutná. Přiznat ovšem musím, že manželce se nezamlouvala pro to nešťastné barvení polévky. Nikdy jsme neměli nějakých potíží, ale zprávy v poslední době zasévají k ní nedůvěru.

Při této příležitosti chci vzpomenouti ještě jiné houby, třepenitky svazčité, která je prohlašována někdy pouze za nejedlou, ale mám z mládí vzpomínku. Můj zemřelý otec, milovník lesa, horlivý houbař, sbíral všechny známé dobré houby a dobře je znal. Zvláště si cenil chutnou a vonnou **opěnku** do polévky i do omáčky. Jednou v neděli k večeru došel si do lesa, který jsme měli ihned za zahradou a našel na pařezu opěnky a později na jiném pařezu ještě trochu, ale poněvadž se již šeřilo, na poslední houby dobře neviděl, prsty prý mu asi voněly od prvních opěnek, proto je vzal. Doma si dal uvařit omáčku k večeři. V noci probudily ho hrozné bolesti, zvracel a dostal průjem a to trvalo celou noc. Říkal, že asi za šera připletly se mu do pravých opěnek nepravé žluté třepenitky svazčité, které jinak dobře odlišoval. Bylo prý štěstí, že my děti jsme s ním nejedly, už jsme spaly. Rovněž matka omáčku nejedla. Sám s třepenitkou svazčitou zkušenosti nemám, protože jsem neměl chuti po otci pokus opakovat. Opěnku však považuji za výtečnou houbu do polévky a omáčky a jsem šťasten, když ji najdu. Chodím po známých pařezech. Hlavním poznávacím znakem vedle jiných je mi její příjemná vůně. Škoda, že neroste tak hojně jako václavka, která je jinak dosti nechutná, a nedovařená odporně škrablavě hořká.

Václav Chmelík:

K článku MUDr. Grzymały „Otravy houbami v Polsku".

Tak jako redakce Myk. sborníku a jistě každý jeho čtenář pozastavuji se nad zprávou, že čechratka podvinutá v poznaňském okrese v době 5 let zavinila 39 otrav (z toho 1 smrtelnou po požití několika syrových hub tříletým děckem). Nebyly snad tyto houby požity ve stavu vadném?

Čechratku podvinutou jedl jsem od dávné doby ve značných dávkách (ovšem ne syrovou) i bez přimísení jiných hub. Je to „dobrá užitková houba" a snadno dosažitelná i v městských sadech, jak ji kvalifikoval Dr. Smotlacha již před desítkami let. Naložená v octě nahrazuje mi čechratka podvinutá hřib obecný i ryzec pravý. (Poukazuji m. j. na publikaci „Vaříme z hub„ kterou napsala známá odbornice, spisovatelka Lea Divišová. Jsou tam uvedeny podrobné recepty. Loni (1958) bohužel i čechratka byla u nás vzácná. Zvláště letos.

V přehledu podrobně vypracovaném mykologem Dr. Grzymałou je zajímavý zvláště údaj, že z otrav způsobených požitím prudce jedovatých závojenek olovových a vláknic Potouillardových nekončila žádná smrtí, kdežto muchomůrka zelená zavinila smrt v 22 případech z 51 otrav a ucháč ve 2 případech ze 45 otrav těmito houbami způsobených.

V. Kola, ROH-TOS, Čelákovice

Čechratka podvinutá — Paxillus involutus (Batsch) Fr.

Kolikrát bych se již byl musel v minulosti otrávit! Jím ji i s rodinou v neomezeném množství po léta. Jím ji v octě, sušenou, smaženou, vařenou atd. a necítil jsem nikdy nejmenších potíží, mám tedy za to, že v Polsku zklamala identifikace.

Jaroslav Moravec:

Dvě houby.

Ярослав Моравец: **Два гриба.**

Jaroslav Moravec: **Two fungi**

V posledním roč. č. 7—10 Vašeho sborníku jsem zjistil jakousi nedůvěru ke dvěma houbám, a to: 1. k šedivce (Amanita spissa) a 2. čechratce podvinuté (Paxillus involutus) a proto chci přispěti také svou dlouholetou houbařskou zkušeností k tomu, aby se jich nikdo nebál, neboť jsou to dobré a neškodné houby.

Loni např. v polovině července ještě nic nerostlo. Našel jsem jenom (Amanita rubescens" a „A. spissa", nic jiného. Udělal jsem si smaženici s vejci — asi $^1/_3$ byla růžovek a $^2/_3$ šedivek. Smaženice byla velice dobrá. Proto nezasluhuje A. spissa opovržení, a to tím méně, že roste brzy na jaře, kdy obyčejně roste velmi málo hub. Rovněž čechratku podvinutou mohu vřele doporučiti. Já schválně na ně chodím, když zjistím, že rostou, do blízkého lesa u Plzně, a sbírám je dokud jsou malé, průměru 3—4 cm, poněvadž v této velikosti jsou nečervivé a donesu jich tolik, že zavařím 1—2 láhve do octa. Takto se čechratky nejlépe zužitkují, poněvadž v tomto případě ta jejich nakyslost nic nevadí. Ale i jinak mezi ostatními houbami se ztratí. I v omáčce jsou výborné. Nebojím se proto sbírat čechratky. Článek o divočácích, kteří sbírají houby, mne ponoukl, abych vám napsal o jedné zkušenosti z vlastního života. Měli jsme kdysi kočku, a ta jedla syrové houby, ovšem ne ledajaké, nýbrž jen žampiony. Kdykoliv jsem přinesl večer houby, rozkrájeli jsme je a rozložili na verandu. Do rána se mně vždy část hub ztratila. Bylo mi to divné. Až jednou jsem přistihl naši „Micku", jak si pochutnává na houbách. Vybírala pouze žampiony a někdy, když jich tam nebylo mnoho, tak všechny kousky žampionové snědla. Jiných hub se nedotkla. Zřejmě měla totéž gusto jako já, který přiznávám žampionům 1. cenu mezi všemi houbami. A přece ještě je tolik lidí, kteří do nich jen kopají. Nevěřili byste, jak mně to bolí a jakou nám přitom zlost, když v našem parku nacházím rozkopané žampiony.

Dr. Ladislav Hanuš:

Čechratka podvinutá — jedovatá nebo jedlá?

Др. Ладислав Гануш: **Свинушка тонкая — съедобна или ядовита?**

Dr. Ladislav Hanuš: **Paxillus involutus (Batsch) Fr. — edible or poisonous?**

MUDr. St. Grzymała v Poznani (Polsko) napsal pojednání o otravách houbami v Polsku (Mykol. sborník roč. XXXV, č. 9—10, str. 147) a v tomto svém příspěvku uvedl též čechratku podvinutou — Paxillus involutus (tak na

str. 148 uprostřed, str. 149 shora), o které tvrdí, že je jedovatá, že zvláště těžké případy otrav vznikly po požití této houby syrové ..., atd.

Toto tvrzení o jedovatosti čechratky podvinuté je pro nás všechny, kteří dobře známe tuto chutnou houbu, ji sbíráme a požíváme už dlouhou dobu bez nejmenších zdravotních závad nebo jakýchkoli náznaků otravy, na první pohled překvapující a mohlo by vyvolati pochybnosti o správnosti tvrzení dr. Grzymały. Mohlo by nám napadnouti, zda tu není omyl, záměna s jinou houbou apod. Také red. poznámka na konci zmíněného příspěvku vyslovuje svoje výhrady ohledně jedovatosti čechratky podvinuté. Ovšem předem už upozorňujeme, že dr. St. Grzymała píše o otravách po požití čechratky syrové

Přesto bude ještě vhodné, budeme-li v tomto příspěvku věnovati důkladnější pozornost této houbě, k otázce jedovatosti nebo jedlosti její, s přihlédnutím k písemnictví, v kterém je též pojednáno o čechratce podvinuté. Čili shrneme zde vše podstatné, vše to, ho jsme zjistili v písemnictví nám dosažitelném, a jakých vlastních zkušeností — a říkáme rovnou, že tyto zkušenosti jsou velmi dobré! — během delší doby jsme nabyli s čechratkou podvinutou, každoročně sbíranou a požívanou. Jde o to, aby byly odstraněny pochybnosti a nejistoty, které mohl vzbuditi příspěvek polského lékaře o jmenované houbě.

Tedy především několik citátů z českého i německého písemnictví o čechratce. Začínáme s jednou z nejstarších houbařských příruček malého kapesního formátu z doby 1. světové války. Jde o „Miniatur-Bibliothek", svazeček za 60 feniků, I. díl, autor H. Blücher: „Praktische Pilzkunde", Leipzig. Rok vydání neudán. Vyobrazení č. 16 nám ukazuje čechratku podvinutou — Paxillus involutus, něm. kahler Krämpling (nověji se píše: Krempling). O této napsal autor tento posudek: „Dieser etwas säuerlich angenehm riechende und schmeckende Pilz wächst von Juni bis Herbstende fast überall (Gärten, Wegen, Gräben, Wäldern) und zählt mit zu den besten, schmackhaftesten Pilzen", po česku: Tato trochu nakysle příjemně vonící a chutná houba roste od června až do konce podzimu skoro všude (v zahradách, na cestách, v příkopech, lesích) a patří k nejlepším, nejchutnějším houbám.

Zde vidíme, že čechratka podvinutá dostala nejlepší vysvědčení! O příbuzné čechratce černohuňaté (Samtfuss-Krämpling — sametonohé čechratce) autor uvádí, že tato dosti podobná čechratka má méně příjemnou, natrpkle kyselou chuť. O nějaké jedovatosti není zde žádná zmínka.

Poněkud zvláštní, hodně odchylný posudek o čechratce podv. podal dr. A. Pilát v atlasu hub (dr. A. Pilát — O. Ušák, 1952 ve Stát. pedag. nakl. v Praze). Pod vyobrazením č. 36 je napsáno: „Jedlá, ale špatná", a v popisné části na str. 22: „Houba dosti špatné jakosti, hodící se hlavně jen do nakládání do octa, protože jinak v pokrmech nechutná dobře pro svou nakyslost. Některé osoby tuto houbu nesnášejí ..." Po přečtení tohoto posudku nám napadly 2 okolnosti:

1. Zda autor tu mluví z vlastních osobních poznatků, čili také jako praktický houbař.

2. že Pilátův nepříznivý posudek podle našich zkušeností a poznatků se hodí pro čechratku černohuňatou — Paxillus atrotoment., která je sice také jedlá, avšak horší jakosti a jen jednotlivě v malých kusech jako koření ve směsi, neb jen samotna požívaná by nechutnala pro svou trpkou nakyslost a při vaření zbarvuje vodu do tmavofialové barvy.

Ve svých pozdějších atlasech dr. A. Pilát už poněkud zlepšil i zpřesnil svůj posudek o čechratce podvinuté.

Probíráme-li další zprávy a posudky o čechratce podvinuté, najdeme vesměs pochvalné posudky o této houbě a že houbaři si na této houbě skutečně

pochutnávají! Z veliké řady takových zpráv a posudků vybíráme namátkou ještě tyto:

Lea Divišová, která byla znamenitou znalkyní hub a vydala také výbornou knížku: „Vaříme z hub", ilustrovanou humornými kresbami hub, (Praha 1947, vyd. inž. R. Mikuta v Praze), v které popsala velice mnoho hub s dobrými kuchařskými předpisy, zmínila se pod 36 také o čechratkách: „Známější je čechratka podvinutá a také se více užívá než čechratka černohuňatá. Čechratka podvinutá zrovna křičí po kyselém — je znamenitá na kyselo i naložená v octě." V dalším uvádí jejich úpravu, že čechratky rostou v městských parcích v takovém množství, že jich sotva v kuchyni lze upotřebit. Radí, naložit je, jsou trochu ryzcům podobné a tak budeme mít pětilitrovku ryzců, ani nevíme jak. V nymburském parku, zvaném Ostrov, rostlo jich v břízkách, až denně — k hrůze těch, kteří autorku potkávali — nosila plné dva košíky. Maličké dala stranou a naložila, větší snědla k večeři a co zbylo, ještě usušila. Uvádí dále, jak čechratky nakládala: Dala vařit ocet, zmírněný vodou, osolila, hodně cibule, dost celého pepře, nové koření, snítku tymiánu a bazalky, několik jalovčinek a hrstku hořčičného semene. Když se koření povařilo, dala tam vařiti houby, uvařené vybrala, ocet ještě dobře svařila a nalila na houbičky. Bylo jich utěšeně — dvě pětilitrovky. Návštěvy pochválily tyto dobré „ryzce", které byly dobré i na obloženém chlebíčku, vařila z nich také dobrou omáčku.

O rodné sestře, statnější, s nožkou jakoby tmavohnědě sametovou, uvádí také kuchařskou úpravu: nakrájet na tenké plátky, obalené v mouce, opečené na omastku (nejlépe na oleji) a bramborovou kaši. Je prý z toho znamenitý guláš.

Lea Divišová se zmínila o čechratce také v Mykol. sborníku roč. XXVII (1950) na str. 24., kdy uvádí kuch. recept. na čechratky jako svíčkovou. Na str. 25 naproti tomu uvádí Marie Fridrichová špatné zkušenosti o čechratce černohuňaté. Kryje se to v podstatě s našim posudkem o této černohuňaté jakožto houbě už méněcenné, hodící se pouze jednotlivě do větší směsi jiných hub. V témže ročníku Myk. sb. uvádí na str. 146, že čechratka podvinutá je výborná do octa, že na pohled i chutí se podobá naloženým ryzcům pravým. Na str. 147 téhož ročníku uvádí M. Kamenická, že čechratku podvinutou jí v různé úpravě již několik let, doporučuje ji a nikdy nepocítila ani nejmenší nevolnost. Překvapilo ji, že ji někde označují jako nebezpečnou.

V Mykol. sborníku roč. XXVIII (1951) napsal Zd. Frič na str. 42 obhajobu čechratky podvinuté. V dosti rozsáhlém pojednání úvodem píše, že před časem se rozšířila zpráva, že mykolog Julius Schäffer náhle zemřel po požití čechratek, které měl k večeři. Příčina smrti tu však byla jiná. Čechratky jsou neškodné, bezvadně jedlé. Mykol. Schäffer by byl zemřel i po požití třeba nejlepších hříbků, nebo po velmi chutné masité večeři. Trpěl totiž vážnou ledvinovou chorobou, která vyžadovala přísnou dietu, hlavně bezmasitou, protože maso obsahuje hodně bílkovin, které škodí chorým ledvinám. Bílkoviny obsahují také houby a proto Schäffer po požití většího množství hub dostal záchvat, který skončil pro něho tragicky. Frič pak uvádí jiné dva případy, kdy požití čechratek nemělo naprosto žádných špatných následků, ač šlo o osoby na žaludek choré, po těžké žaludeční operaci. A pak píše doslovně: „Kdyby byly čechratky závadné nebo dokonce jedovaté, nebyl bych tu dnes mezi vámi; je mi téměř 80 let a sbírám je již, od kdy je ČsMS propaguje."

V témže sešitu na str. 43 je také můj (první) článek o čechratce pod názvem: „Čechratka podvinutá v zahradě". V tomto příspěvku jsem mezi jiným napsal: „Zjistil jsem, že čechratka podvinutá je houba příjemné vůně a docela chutná. Nikdy jsem po požití jich necítil ani nejmenších potíží, takže

mohu s jistotou vyloučit jakékoliv známky nějaké jedovatosti této houby." K tomu dodávám, že nejednou jsem nasbíral pouze čechratky podvinuté, protože jsem v prohledaném úseku jiné houby nenašel, a tyto nalezené čechratky po úpravě snědl a také tu jsem nikdy necítil žádné sebemenší špatné následky!

V Mykol. sborníku roč. XXIX (1952) najdeme zmínky o čechratce podvinuté na několika místech. Tak na str. 127 píše Václav Hájek, že čechratka podvinutá rostoucí v boleslavských lesích rok co rok ve velikém množství, byla za okupace vlivem ČsMS hojně sbírána a že nebylo na ni žádných stížností, že je všestranně upotřebitelná, jen do polévky se hodí méně pro nakyslou chuť. Naložené do octa podával je hostům (když měl hostinec) na ochutnání a měli za to, že jsou to ryzce.

Na téže stránce jsou posudky praktických houbařů, které houby pokládají za nejlepší do kuchyně. Tak Stanislav Havelka uvádí: Lišku obecnou, čechratku podvinutou, všechny hřibovité, žampiony. Další Stanislav Kerbl uvádí: hřiby, křemenáče, žampiony, koloděje (pozn.: to jsou ony modráky, které mají hlavu světlou oproti modrákům s hlavou tmavou — kovářům), lišky, mlynářky, čechratky, špičky, ryzce, klouzky, syrovinky, holubinky, žampiony.

V ročníku XXX (1953) Myk. sb. na str. 88 připomíná A. V. Novotný v příspěvku o čechratce podvinuté diskusi (moje pozn.: nač cizí slovo „diskuse", když můžeme míti svou českou **rozpravu** o něčem?) o jedlosti čechratky podvinuté. Plně potvrzuje to, co napsal V. Novák („Je čechratka podvinutá jedlá?" na str. 53 téhož ročníku), který — shodně jako Zd. Frič, zde už uvedený — připomenul, že mykolog Schäffer při svém vysokém věku (90 let) jako nemocný na dlouholetou chorobu ledvin, neměl požívat ani maso ani houby. Čechratka obsahuje mnoho barviva, a choré ledviny nemohou všechny ty látky vyfiltrovat. Novotný pak uvádí, že jinak čechratka je houbou dobrou, je snesitelnější (pro žaludek) než liška, lošák apod.

Citaci posudků v Mykol. sborníku uzavíráme ještě články: „Něco o čechratce podvinuté" (roč. XXXIII — 1956 — str. 47, autor Josef Bílek, s chválou čechratky podvinuté), „Učím sbírat čechratky podvinuté" (str. 57 v témže sešitu, autor: JUC. Jaroslav Pavlousek: na Blatensku se nyní sbírá čechratka podvinutá ve velikém množství...).

Prof. dr. Karel Kavina (atlas hub, namaloval Otakar Zejbrlík), Praha 1926 nákl. Čm. podniků tisk. a vydav. v Praze) uvádí na str. 126, že čechratka podvinutá je dobrou, jedlou houbou, hojně sbíranou; hodí se výborně do směsi k smažení. O čechratce černohuňaté správně uvádí, že je jedlá, ale není chutná, dužnina trochu tuhá, nepříjemně kyselá, často značně trpká.

Náš nejlepší znalec hub, zesnulý dr. F. Smotlacha, ve svém Atlase hub, I. díl, Melantrich, Praha, 1950, na str. 206 (obr. na str. 102) pojednává o čechratce podvinuté, kterou označuje za jedlou, velmi chutnou, tř. II A. O jedovatosti zde nenajdeme zmínky.

A jaký názor mají mykologové v Německu? Uvádím zde dva autory. Tak Franz Engel, Dresden (NDR) v knize: Pilzwanderungen — Eine Pilzkunde für jedermann, 1958, Wittenberg (Houbařské vycházky — houbařské vědomosti pro každého) uvádí na str. 121: Empfindlicher oder kahler Krempling — Paxillus involutus (citlivá nebo holá čechratka), že čechratka podvinutá je za syrova silně jedovatá, o čechratce černohuňaté, že je velice méněcenná (sehr geringwertig).

Podrobnější popis a posudek najdeme v jiné, velice dobré, přehledné a obsažné houbařské knize: Michael-Hennig: Handbuch für Pilzfreunde (Příruční kniha pro přátele hub), 1. Band. Die wichtigsten und häufigsten Pilze

(Nejdůležitější a nejčastější houby), Berlin-Südende, VEB Gustav Fischer Verlag, Jena 1958 (NDR). Obraz 140 přináší čechratku podvinutou, obraz 141 černohuňatou. O č. podv. čteme: „Wert: Ausgezeichneter Speisepilz, von einzelnen Personen nicht vertragen, bes. wenn ungenügend erhitzt. Roh genossen stark giftig! Sehr wohlschmeckend, wenn gebraten (ungewaschen in Mehl gewältzt, gewürzt und stark erhitzt), doch auch gedünstet im Mischgericht, gekocht auch als Pilzsalat oder als Essigpilz verwendbar, gut geeignet zum Trocknen. Längeres Kochen (25 Min.) ist unbedingt erforderlich." Po česku ve volném překladu: Hodnota: Výtečná jedlá houba, některými jednotlivci špatně snášena, zvláště, když nedostatečně rozpálená. Syrově požívaná silně jedovatá! Velice chutná, pakli opečená (nepropláchnutá v mouce provalená, okořeněná a silně prohřátá), ale také dušená ve směsi, uvařená také jako houbový salát anebo jako octová houba upotřebitelná, dobře se hodící k sušení. Delší provaření (25 min.) je nepodmíněčně nutné!

O čechratce černohuňaté je posudek v tom smyslu, že chutná stuchle (dumpf schmeckend) a že proto se hodí jen omezeně. Vrchní kůže se má stáhnout. Mladé kousky mohou se upotřebit po svaření pro houbový salát a houbové rosoly. Vyvařená voda se barví tmavofialově.

Tím jsme vyčerpali dopodrobna všechny poznatky o čechratce podvinuté i se zmínkou o příbuzné černohuňaté —, které vyšly najevo do poslední doby a poznali jsme, jak to vlastně s čechratkou podv. ve skutečnosti je. Dozvěděli jsme se takto, že je jedovatá pouze za syrova, avšak uvařená, náležitě prohřátá ve vysokém varu, je výborná, neprosto nejedovatá, chutná. To nám dosvědčují také naše vlastní dlouholeté zkušenosti s uvedenou houbou, kdy nikdy jsme necítili ani sebemenších nepříznivých následků.

Také o dobré, chvalně známé václavce (Armillaria mellea Vahl.) je uváděno, že za syrova je jedovatá! A přesto je ceněna mnohými houbaři a požívána bez zdrav. závad. Je to totéž jako u čechratky: jde o houbu za syrova jedovatou, ale po náležité kuchyňské úpravě velmi chutnou a dobře jedlou.

Proto netřeba míti žádných obav z čechratky. Sbírejme ji stejně jako václavky a pochutnejme si také na dobrých čechratkách! Pouze osoby choré na ledviny se musí jich vystříhat — a to vlastně hub a masa vůbec — a nesmíme takové houby jíst za syrova.

To je celkový poznatek, ověřený mnoholetými zkušenostmi!

K. Osolsobě:

Houbařská zpráva ze srpna 1959.

První hřiby a pečárky ovčí jsem sbíral letos již začátkem července. Hřibů jsem dosud ve své „mykologické zahradě" nasbíral asi 20 kg. Velmi nízká je cena, kterou poskytuje výkup. Jednota za 1 kg hřibů dává 3—4 Kčs. Není možné upozornit na nutnost zvýšení výkupní ceny? Dále jsem nalezl v blízkosti svého bytu (na samotě) již jedenáct kovářů, silně modrajících. Plodnic žampionu lesního asi 4 kusy. Lišek větší množství. Těchto zůstává stále velké množství ležet, snad celé q bez užitku. Opět otázka ceny Kčs 2,50 za 1 kg. Na trhu prodávají hromádky za 1 Kčs a docílí hravě 20 Kčs za 1 kg. Bedla jedlá zůstává nevyužita. Další nevyužité houby jsou loupáky.

Pokusil jsem se přesadit na jiné místo v lese bedlu jedlou. Výsledek sdělím. Les stal se mě novým domovem, prostředím, kam sám rád chodím nejraději, pozoruji přírodu, stromy, zvířata, hmyz aj. Cítím, že se houbařské procházky stávají pro mne nezbytností denního života (Rokštán.)

Zpracovali Vlastimil Kedyk a Růžena Smotlachová.

Pěstování hub na pilinách.

Властимил Кедык и Ружена Смотлахова: **Выращивание грибов на опилках.**

Production of mushrooms from sawdust.

Sběr chutných jedlých hub, rostoucích v určitých ročních údobích volně v přírodě, dal již v dávných dobách vznik přání mít houby po celý rok, tj. pěstovat je uměle. Ale kromě významu hub pro výživu (pramen základních aminokyselin a vitaminu B) je všeobecně uznávaná i jejich značná hospodářská hodnota. Proto, kromě sběru hub v přírodě, bylo již dávno započato s pokusy jejich umělého pěstování.

Stopkovýtrusné houby, jediné v přírodě, jsou s to odbourávat nejrůznější přírodní polymerní látky. V 18. století začalo se v Evropě využívat této vlastnosti hub k pěstování pečárek na koňském hnoji. V Japonsku praktikuje se již po staletí naočkovávání dřevěných klád houbou Cortinellus shiitake, působící hnilobu dřeva, k produkci vonných plodnic.

Pěstitelé pečárek (žampionů) ve velkém, živnostenským způsobem, setkávají se však dnes s potížemi při opatřování koňského hnoje. Tažné koně se čím dál tím víc nahrazují motorickými vozidly. Ve Spojených státech severoamerických dodává se např. koňský hnůj většinou již jen ze stájí dostihových koní. Na druhé straně je syntetická náhražka této výrobní suroviny pro pěstování pečárek příliš drahá. Proto se hledá nový substrát pro pěstování hub v takových hojných odpadcích přírodních produktů, jako dřevo, piliny, kůra, bagasa (odpadky při výrobě třtinového cukru), rýžové slupky a sláma. V USA dává průmysl dřeva asi 53 miliony tun odpadků, a z toho zbývá asi 20 mil. tun odpadků, nezužitkovaných jako palivo.

Mnoho stopkovýtrusných hub odbourává dřevo přímo a používá pro sebe uhlohydráty. Některé z těchto hub vytvářejí jedlé, chutné plodnice. Při pokusech s kultivací hub na obohacených pilinách v baňce podařilo se zjistit 81 druhů hub, působících hnilobu dřeva. Zjistilo se dále, že pečárku lze s úspěchem pěstovat na kompostovaných pilinách.

Oddělení pro chemicko-technické výzkumy Floridské university v Gainesville uveřejnilo zajímavé pojednání autorů: Seymour S. Block, George Tsao a Lunghwa Han (Engineering Progress at the University of Florida, techn. paper No 158, XIII/1, leden 1959), o laboratorních pokusech pěstování hub na pilinách a jiných buničitých odpadcích.

Pečárka Psalliota campestris byla vypěstována na obohacených kompostovaných dřevěných pilinách. Váhově byl výtěžek příznivější než při známém způsobu pěstování pečárek na koňském hnoji.

Hlíva ústřičná Pleurotus ostreatus vyrostla za 2 týdny na sterilní pilinové živné půdě, obohacené ovesnou moučkou. Na nesterilních kompostovaných pilinách z balsového dřeva (kork. dřeva stromu Ochroma lagopus) dosáhlo se poměrně velmi vysokých výtěžků: 1,21 libry čerstvých plodnic na 1 libru suchých pilin. Po přidání sojové moučky stoupl výtěžek na 1,41 libry. Výtěžky, počítané na plošnou míru, nebyly vysoké, vzhledem k celkové nízké měrné váze pilin.

Pokusy s pečárkou.

Živná půda se připravila kompostováním podle běžných způsobů. Poněvadž pečárka nepůsobí hnilobu dřeva, nemůže využít pro svou potřebu dřevo přímo, když nebylo předtím rozloženo kompostováním. Byly použity piliny z pryskyřičnatého dřeva, které bylo na místě k disposici a snadno se kompostovalo. Připravily se krychlové hromady asi po 250 librách a z nich

se vytvořily různé živné půdy na kultivačních tácech, po přidání přísad. Byly sestaveny tři hromady.

První se skládala v podstatě z pilin, obohacených minerálními solemi a organickým dusíkem v podobě sojové moučky. Tato hromada se nezahřívala dost rychle. Proto byla přidána moučka z kukuřičných šišek k povzbuzení fermentace a rychlému ohřátí. Kdyby hromady byly větší a kompostování trvalo déle, nebylo by nutno tuto moučku přidávat.

Kompostované seno je bohatým pramenem výživy pro pečárku; proto druhá hromada byla připravena z pilin a sena (po 50 %), a místo sojové moučky byl přidán dusík v podobě kuřecího trusu, kdežto proteinový dusík dodávalo seno.

Třetí hromada se skládala ze sena a rozemletých kukuřičných šišek, tj. ze syntetického kompostu, používaného občas k pěstování hub. Kukuřičné šišky se přidávají rozemleté, a ne drcené, aby se snížila pórovitost a teplo z malé hromady neunikalo.

Třetího, šestého a devátého dne od začátku pokusu se hromady obracely. Dvanáctého dne byl kompost rozdělen na tácy a přenesen do malé místnosti s teplotou asi 55° C k trvalé fermentaci a určité pasteurisaci. Po 14 dnech byly tácy odneseny do kultivační místnosti s vysokou vlažností a tam po 24 hodinách naočkovány podhoubím. Každý tác měl plochu 18,6 cm^2 a byl pokryt vrstvou kompostu, silnou asi 10 cm. Tácy byly přikryty asi 2½ cm silnou vrstvou země, a to 22. dne po naočkování podhoubí. Plodnice ukázaly se za 45 dní po naočkování podhoubí a vyrůstaly stále, v některých případech po celou dobu pokusu. Pokus skončil po 3½ měsících. Během celého pokusu udržovala se v kultivační místnosti stálá teplota 20° C a relativní vlhkost 85 %. Složení půdy a ostatní údaje viz na tab. I.

Tabulka I. Pečárky na kompostovaných pilinách z blahovičníkového dřeva.

Složení živné půdy	Váha v gramech						
Blahovičník. piliny	1410			605		—	
Moučka z kukuřič. šišek	282			—		1505	
Sojová moučka	141			—		—	
Seno	—			605		1505	
Kuřecí trus	14			181		450	
Močovina	21			18,3		45,4	
Síran vápenatý (dihydrát)	35,4			30,6		76	
Chlorid draselný	17,8			14,6		36	
Superfosfát	7			5,8		15	
Kompostování							
Doba — dnů	14			14		14	
Teplota — °C	**60—76**			**60—76**		**66—73**	
Sklizeň							
Doba mezi vnesením podhoubí a fruktifikací — dnů	44	44	46	44	46	43	44
Trvání fruktifikace — dnů	116	121	144	98	150	148	150
Výtěžek v 1. měsíci — gramů	806	802	778	520	1401	861	1029
v 2. „ „	452	336	278	147	567	382	487
v 3. „ „	128	67	116	87	119	217	234
v 4. „ „	56	60	144	32	320	281	203
v 5. „ „	0	0	46	0	90	168	182

Celkový výtěžek — gramů	1442	1265	1362	786	2497	1909	2135
Poměr váhy čerstvých plodnic k váze suché živné půdy	0,75	0,66	0,71	0,54	1,71	0,53	0,59
Váha čerstvých plodnic na 1 čtver. stopu — liber	1,59	1,39	1,50	0,87	2,75	2,11	2,35

(1 libra = asi 453,6 g, 1 čtver. stopa = asi 9,3 dm^2.)

Z tab. I. je zřejmé, že piliny dávají asi o 1/3 méně plodnic na 1 tácu než kompost z kukuřičných šišek se senem. Na pilinách se senem byl výtěžek velmi vysoký na 1 tácu a mnohem menší na druhém. Avšak v poměru k váze živné půdy byl výtěžek plodnic na pilinovém kompostu vyšší než na substrátu z kukuřičných šišek se senem, poněvadž váha tohoto kukuřičného substrátu na tácu byla téměř dvojnásobná.

Váhově byl průměrný výtěžek z pilin se senem — vzhledem k jejich nejmenší celkové měrné váze — mnohem větší než z jiných kompostů. Výtěžek plodnic byl v 1. měsíci největší a pak postupně klesal. Na pilinovém substrátu bylo vytěženo během prvních dvou měsíců asi 85 % plodnic, kdežto živná půda z kukuřičných šišek dávala ve stejné době jen 65 % celkového výtěžku, ale zato vytvářela plodnice i v dalších měsících.

Pokusy s pěstováním hlívy ústřičné.

Na různých pilinových živných půdách byl vyzkoušen růst podhoubí těchto 9 druhů hub, rostoucích v přírodě: penízovka sametonohá Collybia velutipes; hlíva ústřičná Pleurotus ostreatus; houževnatec Lentinus lepidus; Agaricus blazei; choroš Polyporus sulphureus; strmělka Clitocybe tabescens; choroš lupenatý (dubovník) Polyporus frondosus; václavka Armillaria mellea; lošák korálový Hydnum coralloides. Poněvadž z těchto všech hub hlíva ústřičná vyrůstala nejlépe na různých půdách a vytvářela rychleji plodnice (a je houbou jedlou), byla zvolená pro další pokusy.

Do plechovek o obsahu 1 gallonu (3,79 litrů) bylo vloženo 120 g pilin, obohacených 6 g ovesné moučky, a navlhčeno 250 g vody. Používaly se piliny z borového dřeva a z blahovičníka. Pilinová živná půda byla sterilisována v autoklávu po dobu 30 minut při tlaku 15 liber. Po sterilisaci byly plechovky přikryty polyethylenovými listy proti znečištění a k udržení vlhkosti. Po ochlazení byla půda naočkována 21 g podhoubí na 1 plechovku. Plechovky byly pak dány do místnosti se stálou teplotou 25° C a relativní vlhkostí 85 %.

Po 10—14 dnech začaly se objevovat plodnice, a 15. až 17. dne od začátku pokusu sklízely se první houby. Po 47 dnech byl pokus ukončen. Výtěžek z pilin blahovičníkových byl dvakrát větší než z pilin borových.

Výsledky:

Průměrná váha výtěžku **z borových pilin:** 24,4 g; **z blahov. pilin** 49,3 g

Poměr váhy plodnic k váze suchého substrátu **z borových pilin:** 0,18 g; **z blahov. pilin** 0,37 g

Další pokus byl proveden s **rýžovými slupkami.** Podhoubí se vyvíjelo dobře na neobohacených rýžových slupkách, ale výtěžek byl o polovinu menší než z rýžových slupek, obohacených 5 % ovesné moučky. Směs rýžových slupek a blahovičníkových pilin s přídavkem ovesné moučky dávala přibližně stejný výtěžek, jako blahovičník nebo rýžové slupky s ovesnou moučkou. Lepší výtěžky byly v případech, kde se sklízelo třikrát, horší — při dvou fruktifikacích.

Výsledky:

Rýžové slupky

Prům. váha výtěžku: 26 g. Poměr váhy plodnic k váze such. substrátu: 0,20

Rýžové slupky + 5 % ovesné moučky

Průměr. váha výtěžku: 50 g. Poměr váhy plodnic k váze such. substrátu: 0,38

Rýžové slupky + blahov. piliny + 5 % ovesné moučky

Prům. váha výtěžku: 46,2. Poměr váhy plodnic k váze such. substrátu: 0,35

Kromě toho byla provedena pokusná kultivace na obohacených pilinách blahovičníkových, která dala průměrnou váhu výtěžku 64 g a poměr váhy plodnic k váze suchého substrátu 0.48, tedy při 3 fruktifikacích značně lepší výsledky než při ostatních pokusech.

Pokusy kultivace hlívy ústřičné lišily se od pokusů s pečárkou, protože se používalo sterilní nekompostované živné půdy. Vycházelo se z galonových plechovek s rozmnožením na tácech a dosáhlo se několika úspěšných nových výsledků, ale většinou nakazila se živná půda plísní a tím byla zničena. Zkoušely se 4 kombinace kompostů ve speciálních 5gallonových plechovkách, uzpůsobených pro větrání a současné udržování tepla a vláhy.

Obyčejné piliny z balsového dřeva byly obohaceny jen minerálními solemi (uvedenými již v tab. I), dále tyto piliny se sojovou moučkou, moučkou z kukuřičných šišek a s černou bahenní zemí. Tři ze čtyř táců měly záhonky neobalené, a houby rostly dobře jen s vrchní vrstvou pilin, místo obalové země (zřejmé z tab. II.) Na další tácy nebylo dost kompostu. Ale obyčejné piliny z balsového dřeva, a zvlášť obohacené sojovou moučkou, dávaly velmi dobré výsledky. Počítáno na plochu byl výtěžek nízký následkem malé váhy vrstvy balsového kompostu na cm^2. Tato vrstva byla jen 10,16 cm silná. Přesto u živné půdy balsové se sojovou moučkou je zřejmý vysoký účinek přeměny na houbové pletivo.

Tabulka II. Kultura hlívy ústřičné na kompostovaných pilinách z balsového dřeva.

Složení živné půdy — gramů	1	2	3	4
Balsové piliny	250	270	125	190
Sojová moučka	—	30	—	—
Moučka z kukuřičných šišek	—	—	125	—
Bahnitá země	—	—	—	95
Minerální sole	14,6	17,3	14,6	16,4
Očkování s rýžovými slupkami	20,0	20,0	20,0	20,0
Kompostování trvalo dnů	17	17	17	17
Teplota — °C	49—79	42—77	47—79	49—84
Výtěžek úhrnný — gramů	346	475	110	134
Poměr váhy čerstvých plodnic k váze such. substrátu:	1,21	1,41	0,39	0,42
Účinnost v procentech		39 %		

Rozbor pokusů.

Pokusy prokázaly, že na pilinách lze stejně úspěšně pěstovat houby, jako na substrátu z koňského hnoje se pěstují pečárky. Výtěžek 3 liber hub na 1 čtver. stopu záhonové plochy (asi 1,4 kg na 9,29 dm^2) se považuje při běžném živnostenském pěstování za velmi vysoký. Někteří pokusníci docílili výtěžku 400 liber (=asi 181,4 kg) plodnic na 1 tunu hnoje, obsahu-

jícího 50 % vody, tj. 0,4 libry hub na 1 libru suchého hnoje (= asi 0,18 kg na 0,45 kg such. hnoje).

Nejlepších výsledků bylo dosaženo při malých pokusech na tácech: 6 liber hub na 1 čtver. stopu, čili váhově 0,9 libry na 1 libru such. hnoje. Z tab. I. vidíme, že piliny, obohacené moučkou z kukuřičných šišek a sojovou moučkou dávaly průměrně: 0,71 liber pečárek na 1 libru pilinového kompostu a průměrně: 1,13 liber pečárek na 1 libru kompostu z pilin a sena (=asi 0,51 kg na 0,45 kg).

U pokusů s hlívou ústřičnou dávaly piliny balsové, obohacené jen anorganickými solemi výtěžek, rovnající se: 1,21 liber hub na 1 libru pilin, kdežto balsové piliny + sojová moučka + miner. sole dávaly: 1,41 liber hub na 1 libru pilin. Určité další pokusy prokázaly, že piliny z tvrdých dřevin, např. z buku, jsou lepší pro pěstování hub než piliny z jehličnatých stromů (borovice, smrk). Také pokusy s pilinami dubovými a magnoliovými prokázaly, že houby lze pěstovat na pilinách z různého dřeva.

Výtěžky ze sterilních pilin jsou přibližně stejné, jako z koňského hnoje. Avšak nejvyšší výtěžek (76,5 g = 0,58 liber hub na 1 libru pilin) je značně nižší než z kompostovaných pilin. Lze to vysvětlit tím, že při kompostování nastává částečné odbourání vláken dřeviny a piliny jsou pak podhoubím lépe využity. I když kompostování poskytuje vyšší výtěžky a činí piliny odpornými proti mikroorganismům, potlačujícím houbu, je velmi nesnadno dosáhnout stejných podmínek kompostování, takže dva komposty nejsou prakticky nikdy stejné. Během kompostování odehrávají se velmi složité a těžce kontrolovatelné změny. Malá laboratorní kompostovací plechovka, přizpůsobená pro tyto pokusy, pomáhá při přípravě stejnorodých kompostů, které lze pak reprodukovat.

Ačkoli váhový výtěžek z pilin je uspokojivý, praktický pěstitel počítá spíše, jaké množství hub může vytěžit ze záhonu nebo z pěstitelské stanice. Vzhledem k malé váze pilin ve srovnání s hnojem a k malé hloubce vrstvy pilin na tácech byly výsledky (počítáno na plochu) nízké. Určité jiné pokusy však prokázaly, že hlubší záhonky poskytují lepší výtěžky z plochy záhonku (např. 2,5 liber na čtver. stopu při hloubce záhonku 8 palců = 20,32 cm). Produkce hub na pilinách byla dost rychlá, takže je dána možnost několikátého obratu a lepšího využití záhonové plochy během roku.

Závěr.

Z hospodářského hlediska poskytují piliny určité přednosti ve srovnání s hnojem. Piliny lze sehnat snadněji v různých místech, snadněji se s nimi pracuje, promíchává, obrací atd. Lze vypočítat, že to dává 50 % úspory na dopravě a práci ve srovnání s hnojem. Činí-li náklady na výrobu 1 libry hub 22 centů, připadá z toho asi 10 ct na dopravu a práci, 5 ct na režii, a 7 centů na nákup hnoje.

Piliny znamenají tedy teoreticky úsporu 23 % vůči hnoji — při stejných nákladech na materiál, režii a při stejných výtěžcích. Kde lze dostat piliny bezplatně, činí úspora 55 %.

Co se týče hlívy ústřičné, nemá tato houba hrubého „masitého" tkaniva jako pečárka. Podobá se svým tvarem a růstem spíše japonské uměle pěstované houbě Cortinellus shiitake a má, stejně jako ona, nejedlý třeň, avšak svou vůní připomíná hlíva ústř. spíše pečárku. Hodí se nejlépe jako přísada do polévek, omáček, šťáv apod.

Houby, pěstované po celý rok na živné půdě z odpadků, které jsou stále k disposici, mohou mít velký význam — vždyť obsahují cenné živiny a vitaminy. Praktické běžné pěstování hub tímto způsobem je podmíněno účinnějším technologickým postupem a nižšími výrobními náklady.

Резюме

Реферат о лабораторных опытах работников Флоридского университета по выращиванию съедобных грибов: шампиньона Psalliota campestris и вешенки Pleurotus ostreatus на субстратах из древесных опилок и рисовой шелухи, компостированных и некомпостированных (обогащаемых опытно соевой мучкой, мучкой из кочерыжек кукурузных початков, овсяной мукой, сеном, болтной землей, минеральными солями).

Результаты опытов подтвердили возможность успешного выращивания грибов на целлюлозной питательной среде, замещающей (для шампиньонов) нехватающий в США и дорогой лошадиный навоз. Проводились таже опыты in vitro с 9 видами разных базидиальных грибов, из которых 2 вышеназванных проявляли самый быстрый рост грибницы.

d) Houby škodlivé a jedovaté.

V. Melzer:

Potopudná houba — Fungus sudorifer.

Вацлав Мельцер: **Потогонный гриб.**

Jednoho zářijového odpoledne nasbíral jistý můj známý v borovém lesíku nad Milavčemi (vesnice u Domažlic) zelenek. Když je přinesl domů a pochlubil se svým úlovkem ženě, projevila žena pochybnost o pravosti hub slovy: „To jsou nějaké divné zelenky.“ „No dovol,“ řekl nedůvěrou ženinou trochu dotčený muž, „vždyť přece dobře znám zelenky; co už jsem se jich najedl! Jen je udělej k večeři pěkně s vajíčky, už se na ně těším.“

Když pak houby čistili, žena opět namítla: „To jsou mi divné zelenky, vždyť se ani tak dobře neloupají jako ty pravé.“ Muž ji poučil: „Je pravda, že se tak dobře neloupají, ale to je tím, že už několik dní nepršelo, a houby jsou trochu zaschlé. Jen je usmaž s vejci jako obvykle.“

Žena je tedy usmažila a předložila muži, ale sama jich nejedla. Manžel si velmi liboval, jak jsou chutné. To bylo večer.

V noci se náš houbojed probudil celý zalitý potem. Pot se z něho jen jen řinul. Žádná nevolnost, žádné zvracení, žádné průjmy, ani kolika, ani zvýšené vyměšování slin nebo moče, nic, nic, než to úporné, neochabující, přehojné pocení. „Pětkrát za noc jsem se převlékl,“ vypravoval později, „a ráno jsem byl slabý jako moucha a měl jsem ukrutnou žízeň.“ Což je pochopitelné po tak veliké ztrátě vody. Nicméně šel po svém zaměstnání. Během dne se zotavil úplně a chuť k jídlu byla opět normální.

Na mou žádost přinesl mi několik plodnic oné houby, která ho tak důkladně proprala. Poznal jsem v ní **čirůvku odlišnou — Tricholoma sejunctum** (Sow.) Quélet.

34. Čirůvka odlišná — Tricholoma sejunctum (Sow. ex Fr.) Quél. Nalezl a fotografoval v r. 1958 L. Rýznar (Hulín). Podezřelá z jedovatosti.

Kdyby účinky její se projevily u každého nepřecitlivělého, normálně zdravého člověka vždy jen tak, jak je poznal můj známý z Milaveč a jak je shora stručně vylíčeno, mohla by čirůvka odlišná, podávaná v přiměřených dávkách, poskytnout velmi účinné diaphoreticum — potopudný lék.

Srovnání hlavních znaků zelenky a čirůvky odlišné.

Zelenka čili **zelánka** Tricholoma equestre (L. ex Fr.) Quélet má klobouk olivově nebo zelenavě žlutý, na středu temnější s hnědými tóny, za vlhka slizký, s pokožkou snadno slupitelnou. Lupeny **krásně sírově** nebo **citronově žluté**, také třeň je **pěkně sírově žlutavý**. Dužnina **bělavá**, bez zápachu, chuti mírné, někdy v hrdle trochu škrablavé. Roste od října do zámrazu v písčitých lesích, hlavně borových.

Čirůvka odlišná — Tricholoma sejunctum (Sow. ex Fr.) Quélet má klobouk žlutý (okrově), na středu nahnědlý a odtud k okraji **radiálně černohnědě žíhaný**, za vlhka sotva slizký, spíše jen vlhký, proto také jeho pokožka se tak snadno a úplně neloupe jako u zelenky. Lupeny **bílé**, někdy se žlutavým ostřím, **třeň rovněž je bílý**. **Dužnina bílá**, pod pokožkou nažloutlá, chuti a vůně moučné, často nahořklé. V jehličnatých i listnatých lesích, zvláště v horských a podhorských polohách rovněž až na podzim. Nahořklou chutí, žlutým, temně žíhaným kloboukem, bílými lupeny a bílým třeněm od zelenky lehce poznatelná.

Ano, kdyby se čirůvka odlišná v přírodě držela předpisů mykologů. Ale, bohužel je to houba značně proměnlivá. Už její klobouk jednou je šedozelenavý, jindy žlutohnědý, opět jindy okrově žlutý s nepatrnou příměsí zeleně; někdy jeho radiální temnohnědé žíhání, v literatuře tolik zdůrazňované, je sotva patrné, jindy úplně chybí; někdy jest její dužnina znatelně hořká, jindy zcela mírná. A tak nám z těch rozlišujících znaků zbývá jediné: Klobouk čirůvky odlišné není ani za vlhka mazlavě slizký, spíše jest jen vlhký, lupeny jsou bílé a třeň rovněž bílý, sotva se žlutavým nádechem, kdežto zelenka má třeň i lupeny nápadně a sytě sírožluté.

A jako zevnějšek čirůvky odlišné je proměnlivý, tak snad i její účinky na zažívání jsou měnlivé a nejeví se u každého stejným způsobem, neboť jen tak si můžeme vysvětlit ověřené zprávy, že někteří lidé ji pojídají bez nejmenších nepříjemných následků a že u jiných vyvolává příznaky otravy houbami, jako jsou kolikové bolesti, zvracení, průjmy, nápadné pocení aj.

Možná, že určitou úlohu hraje v těchto případech zvýšená **citlivost — alergie** — některých lidí k jídlu z hub, o kterých nejsou skálopevně přesvědčeni, že jsou naprosto jedlé a chutné. To však v našem případě nepřichází v úvahu, neboť náš postižený byl přesvědčen, že jí zelenky, které už tak často jídal, a to vždy s největší chutí a bez jakýchkoli následných obtíží.

Že by snad ženino pochybování o pravosti těchto „zelenek" bylo přece jen vzbudilo v muži stín podezření a **vsugerovalo** mu strach z otravy falešnými zelenkami, tedy strach z otravy jedovatými houbami se všemi průvodními znaky? Jak to se všemi průvodními znaky? Vždyť tu žádných charakteristických znaků, které provázejí otravu houbami, nebylo! Žádná nevolnost, žádné zvracení, žádné průjmy atd. Ne, ne, ani alergií a idiosynkrasií, ani sugescí a autosugescí nedá se náš případ vyložit. Zbývá už jen jediné: Označit za pravého a jediného viníka onoho abnormálně hojného pocení čirůvku odlišnou.

Ať je tomu jakkoli, otázka požívatelnosti čirůvky odlišné zůstává stále otevřena a vyžaduje dalších pečlivých a nepředpojatých pokusů. Ostatně není vyloučeno, že je **Tricholoma sejunctum**, jak ji dnes chápeme, **druhem kumulativním**, tj. že pod jejím jménem se skrývá několik tzv. slabších (drobných) druhů vlastností vzájemně poněkud odchylných. To probádat a vyšetřit bude úkolem dalšího studia.

(Psáno pro Msb. r. 1959.)

Josef Chmelíček:

Přezkoumejme jedlost čirůvky odlišné!

Čirůvka odlišná, Tricholoma sejuctum (Sow ex Fr) Quél. byla od roku 1937 do 1950 vedena v potravinářském kodexu jako jedlá a dovolená prodávat na trzích. Při revisi kodexu byla vyřazena z prodeje. Ricken o ní píše, že voní a chutná moučně, ale hořce. Macků ve všech třech vydáních ji uvádí jako jedlou. Velenovský o jedlosti a nejedlosti nemluví. Veselý ji označuje jako nejedlou. Ulbrich jmenuje 12 čirůvek jedlých, ale není mezi nimi odlišná. Bötlicher, Nier a Panwitz je nejmenují ani v méně chutných houbách. Nüesch uznává ji za jedlou, nikoliv chutnou. Habersaat ji označuje jako hořkou, ale uznává za jedlou. Mezi dobrými ji neuvádí ani Herrmann. Smotlacha ji klade do třídy IIA. Moser 1955 ji označuje jako jedlou. Pilát v Klíči 1951 se o jedlosti a nejedlosti nezmiňuje, ale v Našich houbách, druhý díl, oznamuje, že roku 1952 otrávilo se jí v Praze několik osob a uvádí podrobně případ Dra Šindelky. Otravy nejsou nijak nebezpečné. Vařením se jedovatost neztrácí. Úřednici ČsMS způsobila také nepříjemnost.

V našem časopise bylo o ní psáno asi třikrát: 1/287, 15/92, 19/112. Žádáme naše členy, aby ji vyzkoušeli a zkušenosti nám oznámili. Chceme zaujmout k její jedlosti nebo nejedlosti určitější stanovisko. Jak z předešlého vidět, nebyla nikdy uváděna mezi nejlepšími, nikdy mezi jedovatými (až teprve v poslední době); byla uznávána za jedlou houbu prostřední jakosti.

Roste od konce července do září ponejvíce ve smíšených lesích. Klobouk je olivově žlutozelený až žlutohnědý, žíhaný jemnými vrostlými tmavohnědými vlákny, tedy vlásenitý, 5—10 cm široký. Lupeny jsou bílé, na ostří někdy žlutavé, u třeně vykrojené. Třeň bílý, k dolejšku nadmutý. Dužnina někdy chutná hořce, jindy je bez hořké příchuti. Označujte nám podrobnosti u těchto hořkých čirůvek; i okolí, stromy a podobně.

Dr. Zygmunt Mencel, Poznań, Polsko:

Opatření proti otravám houbami v Polsku.

Přeložil V. Kedyk.

Poměrně velmi četné případy otrav houbami v Polsku a nutnost uvést v život nařízení ministerstva zdravotnictví o sanitárním dozoru nad prodejem a zpracováním hub přiměly ministerstvo zdravotnictví k ustanovení na území celého státu sítě oblastních znalců hub. V důsledku toho bylo nutno přeškolit značný počet pracovníků vědeckého hygienicko-epidemiologického oboru na znalce hub.

V rámci uskutečnění tohoto plánu bylo z každého hygienicko-epidemiologického krajského střediska a z vědeckých ústavů, které se zabývají otázkami praktické mykologie, povoláno po dvou zúčastněných vědeckých pracovnících na kurs mykologů v Obrzycku. Je to již druhý mykologický kurs. První kurs probíhal před dvěma roky v Rucianem (vojevodství Olsztyn), v samém středu „Puszczy Piskiej" (= prales piský ve vých. Pomoří, t. j. bývalé oblasti Vých. Prus — pozn. překl.).

35. Dr. S. Grzymała (stojící), známý objevitel jedovatosti kožnatky plyšové — Dermocybe orellana, při laboratorních cvičeních v houboznaleckém kursu, konaném v říjnu r. 1959 v Obrzycku (vojev. Poznań).

36. Část výstavy instalované v rámci houboznaleckého kursu v Obrzycku říjen 1959. Vlevo Smotlachových „50 druhů", vpravo Pilátův „Atlas hub".

Druhý mykologický kurs byl pořádán v Obrzycku (vojev. Poznaň), na terénu Puszczy (= pralesa) Nadnoteckiej. Kursu se účastnilo 48 osob. Přednášeli profesoři a docenti vysokých škol z města Poznaň a vědečtí pracovníci krajského hygienicko-epidemiologického střediska v Poznani. Vědecké vedení kursu svěřilo ministerstvo zdravotnictví Dr. St. Grzymałovi, známému v Polsku lékaři-mykologovi.

Krajská houbařská poradna v Poznani uspořádala v rámci tohoto kursu také bohatou výstavu hub jedlých a otravných, zahrnující několik set obrazů, tabulí a exponátů.

Z mnoha zajímavých usnesení účastníků kursu zasluhuje zmínky závazek všech terénních hygienicko-epidemiologických stanic v Polsku odebírat Mykologický sborník, časopis zabývající se otázkami praktické mykologie. Kromě toho bylo usneseno zorganisovat v Polsku Mykologickou společnost.

e) **Různé**

M. Korandová:

O přejatých slovech v českém lidovém houbařském názvosloví.

Мария Корандова: **Внедрившиеся слова в чешской простонародной терминологии грибов.**

Marie Korandová: **Adopted terms in the Czech popular mushroom terminology.**

Slovní zásoba každého jazyka zahrnuje v sobě slova od původu domácí a slova přejatá z jazyků jiných, cizích. Je to proto, že vývoj jednotlivého jazyka neprobíhá nikdy zcela izolovaně a bez vlivu různých jazyků jiných. Důvody, proč se přejímají cizí slova, jsou velmi rozmanité. Nejčastěji to bývá proto, že v daném jazyce chybí příslušný vhodný název. Tak můžeme již od nejstarších dob sledovat v češtině mnoho slov přejatých, dnes už zcela zdomácnělých, jejichž cizí původ běžně ani necítíme, jako kostel, žák, škola, kancelář, plyš, polštář, příroda aj.

A jak je tomu v našem lidovém houbařském názvosloví?

Čechové, jako většina slovanských národů vůbec, sbírali houby již odedávna a vytvořili si pro ně své bohaté a plně vyhovující názvy, jak ukazují písemné doklady zachované ze XIV. století. Nebylo proto zapotřebí přejímat jména hub z jazyků jiných, kde nadto houbařská terminologie bývala namnoze hodně chudší. Jména cizího původu jsou v českém lidovém houbařském názvosloví zcela ojedinělá: cizí názvy nepronikly téměř nikdy úplně a nenabyly převahy nad jmény

domácího původu. Výjimkou je tu jedině jméno ŽAMPIÓN — pečárka — Psalliota, které u nás skutečně zobecnělo a postupně dokonce vytlačilo příslušné české názvy této houby.

Jméno je z francouzského CHAMPIGNON (vyslov „šampiňon"), které vzniklo ze středolatinského přídavného jména „campiniolus" = polní, tedy vlastně „polní houba" na rozdíl od většiny hub lesních. Název pronikl i do jiných slovanských jazyků a více či méně zachovává původní francouzskou výslovnost: např. ruské „šampiňon", polské „šampion".

Prvý doklad české úpravy ŽAMPIÓN nalézáme v Nomenclatoru (tj. věcně uspořádaném slovníku), který vydal v Praze v letech 1764—65 Johannes Carolus Rohm. Název ŽAMPIÓN zobecněl i v lidovém jazyce a zatlačil nebo aspoň silně omezil domácí jména houby jako „pečárka", „cikánka", „uhelka", „votavka" aj.

Jiná přejatá jména jsou celkem řídká a naprosto netypická. Nezřídka jsou tyto názvy nejrůznějším způsobem komoleny podle jiných, zvukově podobných ale známějších (i cizích) slov a někdy nabývají i expresívního zabarvení.

Hojnější záznamy, a to ještě převážně z minulého století, má jméno TARTOFLE lanýž (Tuber), bělolanýž (Choiromyces) a pestřec (Scleroderma).

Italský název TARTUFFO, vyjadřující, že jde o houby kulovité, které rostou v zemi, rozšířil se i do jiných evropských jazyků: tak z holandštiny známe TARTUFFELS, z ruštiny TARTUFFE, z polštiny TARTUFOLE, česky TARTOFLE.

Toto TARTOFLE, které dokládá u nás vedle Krombholze[1]) ještě Kott[2]) a Velenovský,[3]) bylo lidovou etymologií spojováno s obecně známým německým slovem „Kartoffel" = brambor a upraveno na KARTOFLE. Záměně napomáhala nejen zvuková podoba obou slov, ale i vlastní tvar hub, které připomínají menší brambory.

Název TARTOFLE dnes patrně již v lidovém jazyce nežije, zato varianta KARTOFLE má doklady z Klatovska, Hostomic v Brdech a okolí Českého Brodu.

Šupinovku svraskalou (Rozites caperata) jmenují místy na Táborsku, v Lišově a v okolí Č. Budějovic KUKYMUKY, v blízkém Rudolfově u Č. Křemže pak PUKMUKY. Obě formy vznikly patrně zkomolením německého názvu téže houby — GUGENMUCKE.[4])

Místy na Třebechovicku jmenují křemenáče osikové (Bol. rufus) RÚTHAJTLE. Němečtí houbaři nazývají křemenáče s červenými kloboučky RÚTHOJTL nebo RÚTHAJTL, což je jen nářeční obměna lidového německého jména ROTHÄUBCHEN[4]) (= červený čepeček).

A konečně poslední přejatý název, který se mi podařilo zjistit, liší se od všech předchozích tím, že byl přejat za zcela výjimečně si-

tuace a zůstal omezen jen na jedinou rodinu, která dokonce vždy silně zdůrazňuje jeho expresívní charakter. Je to jméno HALAMA pro houby václavky (Armillaria mellea). A vysvětlení? Teta z Vídně, která někdy ve třicátých letech navštívila své příbuzné v Č. Kubici u Domažlic, pojmenovala příležitostně houby václavky jakýmsi „směšným" jménem, které si rodina okamžitě zapamatovala jako HALAMA. Název ovšem nijak nesouvisí s naším nesalonním označením určitých lidí, ale vznikl zkomolením obecně německého jména václavek — HALLIMASCH.[1 4])

Všimli jsme si zcela stručně lidových názvů hub, převzatých z cizích jazyků. Vidíme, že u nás jsou taková jména poměrně velmi řídká, možno říci ojedinělá, a vyjímaje jediný název „žampion", také naprosto nezobecnělá. Jistě i tato okolnost ukazuje na to, že Čechové, jako většina rolnických národů, měli blízký vztah k přírodě, již dobře znali, k rostlinám i k houbám, které vždy sbírali.

Poněkud odlišný stav moravský nevyvrací tato naše tvrzení, protože obráží v sobě prostě jen poněkud odlišné historické a zeměpisné poměry země. Tak např. v některých valašských názvech hub nalézáme prvky ukrajinských jmen, které s sebou kdysi přinesli ukrajinští pastýři při kolonizaci dnešního Valašska. Četná jména polského původu, s nimiž se setkáváme na severu Moravy zhruba v oblasti lašských nářečí, vyplývají zase z charakteru těchto nářečí, která vlastně představují určitý přechodový pás mezi dvěma samostatnými, ale navzájem si velmi blízkými jazyky západoslovanskými: češtinou a polštinou.

Poznámky:

1. J. V. Krombholz, Naturgetreue Abbildungen und Beschreibungen der essbaren, schädlichen und verdächtigen Schwämme. Praha 1831—46.
2. F. S. Kott, Českoněmecký slovník I.—VII. Praha 1878.
3. J. Velenovský, České houby. Praha 1920—22.
4. W. Class, Taschenbuch der Pilze. Mnichov 1909.

Plzeň, 24. 7. 1959.

Svobodné slovo ze dne 5. 7. 1959 přineslo pěkný článek, k němuž dal podnět článek našeho vynikajícího pracovníka MUDr. J. Veselského v Myk. sb. o klíči vůní hub. Článek končí: Má-li čtenář klíče vůní zároveň jazykozpytné zájmy, jistě užasne. Jsou tam totiž desítky krásných pojmenování pro naše houby, která patrně nikdy neslyšel.

Ing. Sm.

Ing. Milan Zvara:

Krajové názvy hub v Bardejově.

Morchella a Gyromitra spoločne murhle (priamo v Bardejove). Na vidieku kde je obyvateľstvo slovenské Boletus edulis sa často nazýva ako „Kozáre". Kozáky zas „hribky". Obyvateľstvo ukrajinské Boletus edulis nazýva „zapachy". Huby šalene tamojší obyvateľia nazývajú všetky, ktoré nepoznajú a myslia pod tým huby jedovaté. Pod Vyhorlatom v obci Oreské Boletus edulis nazývajú dubovô, Boletus regius — plánkovô.

Jaro Miškovský:

„Curriculum vitae“ názvů hub a osobních jmen.

Яро Мишковский: «Биография» названий грибов и личных имен.

Jaro Miškovský: **„Curriculum vitae“ of the names of mushrooms and of family names.**

(Psáno pro Mykologický sborník.)

Otázka vzniku a vývoje pojmenování hub zavádí nás do šerého dávnověku. Hustá clona, zastírající pradávnou minulost národa, brání výhledu jako téměř nepřekonatelná překážka.

Víme, že slova putují a ovšem lidé s nimi. Tak tomu bylo i u starých Slovanů, kteří měli také své „stěhování národů“ — Charváti a Srbové vyšli v poslední etapě, pod vedením Avarů, z Bělocharvátska v západní Haliči a z Bělosrbska severně odtud, než se v letech 630—640 trvale usadili na evropském jihu. Češi a s nimi spojené západoslovanské kmeny měli tehdy záštitu ve své říši, které vládl král Samo (627—662).

Do nových sídel přicházeli lidé se svými obyčeji a svým společenským zřízením, k němuž patřila nezbytně osobní jména, vzatá především z vůkolní přírody, nevyjímaje říši hub. Názvy hub, jak si je lid utvořil, musily se stěhovat, ve větším nebo menším rozsahu, s celým slovním pokladem národního či kmenového celku, vydány během doby vývojovým změnám a i zániku. Částečně šla s sebou i místní jména, viz např. Vyšehrad — Višegrad, Hořice — Gorica, Litoměřice (pův. Lutomerici) — Ljutomer, Miškovec (nyní Miskolcz) — Miškovice aj. Tuhý život měla přitom jména osobní, přecházející z pokolení na pokolení, třeba ve formě patronymické (pojmenování syna po otci), v češtině vyjádřené typickou zdrobnělinou, např. Hřib — Hříbek, Houba (Huba) — Hubka, Kotě — Koťátko atd. V jiných slovanských jazycích mají platnost koncovky -ov, -ev, -ič, -ić, -icz nebo také zdrobnělina, jako Ševčenko, Makarenko, Jakovenko apod. Příchod křesťanství vyvolal u nás povětšině nová osobní jména církevního původu, přece však se nám dochovalo v příjmeních mnoho přírodních názvů, některé ještě v původním lidovém znění: Křemeňák, Motejl, Sejk, Weyr, Vovsík atd.

Jak sledovat „curriculum vitae“ jmen hub, když nevíme, kudy putovali dávní předkové ze slovanské pravlasti? Stálo by za pokus aspoň poodhrnout clonu předhistorie národa, i kdyby se zdálo nereálným z hlediska historické vědy, hledat Čechy, podle jistých aspektů, v ruténské části vojska krále Odoakra († 493), jenž dal zpustošit podunajskou provincii Norikum („.. provinciam Noricorum ferro ignique vastavit“). Jinak nezbývá než spoléhat na výsledky jazykového průzkumu.

Třebaže není prokázána spojitost mezi dávnými Čechy a jazykově příbuznými Rutény, ani není hmotných důkazů, že staří Češi užívali ruténského písma, je pozoruhodný výskyt českých osobních jmen, připomínajících ruténské lidové názvy vzaté z přírody, ba i ruské názvy hub.

Tak příjmení **Král** znamená u východohaličských Rusínů střízlíka, rusínsky „kralj"; nejmenší pták, střízlík, stal se podle prastaré bajky králem ptáků, když v závodě o titul, skryt orlovi pod křídlem, překonal výškový rekord vyčerpaného orla. Též jméno „očko", „volovik", dostal střízlík proto, že není větší volského oka, kromě jiných jmen, i žertovného rázu, odvozených z jeho způsobu odvracení nebezpečí od vlastního hnízda. — Původ příjmení **Suchánek** (Suchan, Suchoň, Sucharda) lze spatřovat v rusínském pojmenování vrabce podle barvy suchého listí: „sucharnyk" (suchar). Podobně vlaštovka dostala jméno po tmavé barvě svého peří, jako by ji ovanul dým, „dymaška"; z toho koruptelou (pokažením) povstalo příjmení **Damaška**, krácením násloví **Maška** a přestupem k mužskému rodu **Mašek**. Běžný výklad původu od Matěj>Mach>Máša>Mašek i pokud jde o Maška (zněmčeno Maschka), nevylučuje možnost staršího původu, z doby předkřesťanské, od vlastního jména Dymaška (tj. vlaštovka).

Ruskému původu nasvědčují u nás příjmení: **Horčička**, **Hořčička** od „gorkuška", česky ryzec ryšavý — Lactarius rufus (Scopoli) Fries, **Hovorka** od „govoruška", česky mlženka, govoruška sěraja — Clitocybe nebularis Batsch, spíše než od govoruška voroncataja, česky strmělka nálevkovitá — Clitocybe infundibuliformis (Schäffer) Quélet, **Hladík** od „gladyš", česky syrovinka — Lactarius volemus Fr. **Věšín** od „věšenka", česky hlíva — Pleurotus. **Zelenka** (Zelinka) má ruský ekvivalent „zelenuška", u nás čirůvka zelánka — Tricholoma equestre (L.) Quél. **Veselka**, česky hadovka — Phallus. **Hlaváč** (patronymicky Hlaváček) od „golovač", druh pýchavky, golovač kruglyj, česky pýchavka dlabaná — Calvatia caelata (Bull.) Morg. nebo golovač prodolgovatyj, česky pýchavka vakovitá — Calvatia saccata (Vahl) Morg.

Rozumí se, že nezávisle na ruském názvosloví hub mohlo vzniknout jméno Hlaváč i podle osobní vlastnosti (jako Hlavatý, Bradáč, Lupáč recte Chlupáč apod.). Takový výklad nepřichází v úvahu u osobních jmen **Tvrdek**, **Tvrdík**, **Tvrdoň**, **Tvrdoš**, **Tvrz**, **Tvrzský**, **Tvrzický**, **Thurzo**,*) kde kmen „tvrd" (tvrz) vyjadřuje vlastnost tvrdohřibu — Boletus edulis Bull.**) (Srov. místní jména Tvrdín, Tvrdkov, Tvrdonice, Tvrdoslav, Tvrdošín, Tvrdošovice, Tvrzice, Turzovka.) Jméno **Černoch** (Černoš, Černošek, Černošík) značí lidové pojmenování čer-

*) Nejsou-li stejně daleko od sebe i jména Tvrdík — Šturdík?

**) Smotlachův Atlas hub, díl I., uvádí též lidové názvy hřibu obecného, tvrdík, tvrzík.

né houby, nejspíše šiškovce šiškovitého — Strobilomyces strobilaceus Scop., případně hřibu nachovýtrusého — Boletus porfyrosporus Fr., s platností sahající do doby zakládání osad v Čechách — viz Černošice. (Srov. Černáč, Černík, Černikov, Černín.) Taktéž jména **Rezek, Rzounek** ukazují na zbarvení ryzce obecného — Lactarius deliciosus Fr., jenž pro svou známost a oblibu nemohl zůstat opomenut při výběru osobních jmen. Zřejmě starobylé jméno **Pekárek** pochází z prvotního názvu „pekárka", nověji (u Klareta) pečárka, tj. žampion — Agaricus (Psalliota). Jméno **Štětka,** u Klareta „šťetky", nyní místní název kuřátek — Clavaria. **Špicl,** koruptelou z Klaretovy „štpice", tj. špička obecná — Marasmius oreades (Bolt.) Fr.

Pokud jde o příjmení **Zemek,** slibovalo by pátrání v rodném kraji Zemků po lidovém názvu houby „zemka", že přivede na stopu určení Klaretova nejasného druhu. Každý lidový název zasluhuje povšimnutí s přihlédnutím k jeho zeměpisnému výskytu, zvláště když se uplatnil jako vlastní jméno, např. „žid" pro klamný hřib hořký — Boletus felleus Bull., odtud příjmení **Žid,** patronymicky Židek, Žídek (kanovník P. Žídek † 1375 v Praze). „Židovský hřib", krátce „žid" (něm. Judenpilz, Judenschwamm), slují místy také modrající hřiby: koloděj — Bol. luridus Schäff. a kovář — Bol. erythropus Fr.***)

S výhradou omylu a opomenutí (S. E. & O. = Sine errore et ommissione) předkládá se odborným pracovníkům v onomastice (věda o vlastních jménech) a jazykovědcům vůbec pozvání, aby prohloubili průzkum dosud málo známé pevniny kolem říše hub.

Ve shodě s poučkou, že všechno se vším souvisí, chce naše mykologie přispět i jiným vědám v hledání nových cest, byť se tak dělo v rozporu se starým způsobem myšlení. Mykologická společnost pokrokového směru, jak ji vybudoval František Smotlacha, podněcuje a rozvíjí tvůrčí síly lidu ve smyslu činnosti Revolučního odborového hnutí (viz usnesení IV. všeodborového sjezdu v Praze, květen 1959).

Proto jest existence této Společnosti plně oprávněna u nás, v domovině starých houbařských tradic (důkaz Klaret, 14. stol.), neboť i dobrovolní pracovníci a lidoví výzkumníci mohou přijít na kloub něčemu dosud neprozkoumanému, co by dalo podnět ke zpracování vědcům z povolání a prospělo rozvoji vědy ve službách lidu.

(Redakci dodáno 16. 6. 1959.)

***) S. K. Neumann píše ve své knize „S městem za zády", obsahující podle předmluvy prózy z let 1910—1914, ve stati „Ke chvále hub": „... Pojídám asi dvacet druhů hub a „žabiny" a „židy" nechávám na pokoji, aby rostly a chválily boha." (Poznámka: „žabiny", lidové pojmenování hub jedovatých a podezřelých, jinak „prašivky". — J. M.)

Za houbami v brazilském pralese.

Сбор грибов в бразильских первобытных лесах.

Mushroom gathering in the Brazilian virgin forest.

(Podle článku „Auf Pilzsuche im Urwald", který napsal Richard Krumbholz v knize: „Urania-Universum, Wissenschaft - Technik - Kultur - Sport - Unterhaltug", tj. věda - technika - kultura - sport - zábava, Urania-Verlag, Leipzig/Jena, svazek I, 1955, volně přeložil a upravil dr. Ladislav Hanuš.)

My houbaři v Evropě jsme plně zaujati tím, co u nás roste, chodíme našimi lesy, dýcháme jejich svěží vzduch, pozorujeme život v lese, a to vše přispívá k našemu zotavení a osvěžení. Při tomto zaujetí krásami našich lesů si ani nevzpomeneme na cizí krajiny, zejména na tropické. Jen někdy se vžijeme do prostředí tropických krajin, ať už při čtení cestopisných nebo dobrodružných povídek, nebo při pohledu na nějaký pěkný barevný film cestopisný. Přitom však si na houby ani nevzpomeneme.

Tím více pak nás houbaře zaujme vypravování cestovatele, který nám líčí svou výpravu za houbami v pralese v Brazilii, tak jak to činí Richard Krumbholz v článku shora jmenovaném. Je to líčení podrobné, rozsáhlé, místy i napínavé, které jsem zde ovšem trochu zkrátil a učinil přehlednějším. Doslovný překlad tohoto vylíčení skoro dobrodružné výpravy za houbami by zabral příliš mnoho místa v našem časopise.

Úvodem svého vypravování R. Krumbholz uvádí, že jemu jako vášnivému houbaři jednoho dne napadlo, pokusit se o houbařské štěstí také v pralese. Vždyť při příslovečné plodnosti tropických skleníkových lesů, s humusovou vrstvou až do 1 metru, můžeme přece očekávat houby nevídané velikosti a různosti!

A tak jednoho dne se vypravil se svými 2 průvodci-Indiány (Indios) do pralesa. Věděl sice, že to bude svízelná výprava, avšak nepředstavil si, že to bude tak obtížné a namáhavé, jak se to pak ukázalo. Kapradí vysoké jako člověk a různé převeliké listy se uzavíraly nad jeho hlavou jako zelená záplava. Nohy se zaplétaly do spletí kořenů a kořínků, padal hlavou do tlustých mechových polštářů nebo do spleti nízkých křovin a rostlin, anebo zapadal nohama do měkké hluboké půdy lesnaté země nebo i do močálů a bažin.

Z jednoho keře si vyřízl pořádnou hůl, kterou použil jako tykadlo, aby vyzkoušel pevnost půdy, také k rozhrnutí husté vegetace. Leckteré kořeny a větve se stěží rozlišují od hadů jen pomalu se pohybujících anebo dolů visících.

Netrvalo to dlouho a našel na zemi mezi keři několik zvláštních, olivově zabarvených hlíz, sotva tak velikých jako bramborové hlízy. Co by to mohlo být? Když o ně lehce zavadil holí, zjistil, že tyto hlízy leží volně, roztroušeně. Houby to tedy nemohou být. Snad divoce rostoucí brambory? Začal je sbírat do svého slaměného klobouku-sombréra. Když to začalo podivně zapáchat, začal mít všeliké pochybnosti i zavolal svoje Indios. Když tito přispěchali a uviděli tu podivnou sbírku v klobouku, dali se do hlučného smíchu. Začali mu mnohými slovy vysvětlovat, co to je, čemuž zpočátku nemohl rozumět, až konečně přišel na to, že tyto hlízy jsou — výměšky jednoho zvířete, tapíra, tvora příbuzného koním. To bylo věru trpké zklamání pro něho, houbaře v pralese. Zajisté musel také pomýšlet na vyčištění klobouku.

Než to byl jen špatný začátek, neb z dalšího vypravování R. Krumbholze seznáme, že pak přece jen přišel na houby, pro nás Evropany skoro nepředstavitelné, protože nám neznámé.

Krumbholz pak líčí to svoje svízelné, namáhavé putování v pralese: Záda ho bolela, neb musel neustále chodit ohnutě, s pokrčeným trupem. Byl propocený, sportovní košile se přilepila na tělo jako svěrací kazajka. Tu náhle nastal u jeho nohou temný výbuch. Byla to rána ne silnější, než když to bouchne při náhlém splasknutí dětského balónu. V tu ránu bylo kolem Krumbholze skoro noc. Současně cítil takové svrbění, lehtání a nutkání ke kýchání, že se obával toho, aby mu nos z obličeje neulétl. K tomu ho pálily a slzely oči.

Krumbholz byl pochopitelně z toho všeho — jak se říká — perplex. Myslel, že je ve snu, vše mu připadalo tak neskutečné. Ale brzo řídlo toto červenohnědé mračno, rozprchalo se a tím také mizely dráždivé účinky.

Co se to jen stalo? Bylo to něco příšerného. Volal svoje Indios, ale ti ho neslyšeli. Začal sondovat se svou holí půdu a našel útvar kulovitý, nadutý, modročerný, zkypřený. Jak asi na to šlápl, nebo tvrdou botou do toho kopl, nastala uvedená exploze. Teď zůstaly roztrhané zbytky, ale muselo to mít velikost asi jako tykev (dyně). Byla to houba, odpovídající našim pýchavkám. Váha před výbuchem mohla býti 8 až 10 liber. Později se dozvěděl od znalců, že to byla tzv. plicní houba (Lungenpilz) nebo příbuzný druh.

Při dalším putování byl už opatrnější. Došel k padlému obru stromu. Dřevo padlého kmenu mravenci rozšrotovali na dřevnatou mouku. Z práchnivějící kůry vyrostla všelijaká houbová tělíska. Byla potažena lepkavou tekutinou a poseta mrtvolkami hmyzu. Vypadala velice nechutně, proto je dále už ani neprohlížel.

Přelezl tento kmen a na druhé straně našel zvláštně formovanou houbu barvy špinavě žluté. Nevěnoval jí pozornosti — ke své škodě, neboť potom se dozvěděl od svých Indios, že to jsou „bratříčkové či utěrkové houby" (Lappenpilze) a jsou prý velmi chutné. Stejně bez zájmu přešel pak další houby. Byla to kolonie asi 15 cm velikých, modrofialových hub s kloboukem jako měchýř nebo bublina. Byly to houby druhu chřapačů, rovněž jedlé.

Potom narazil na 4 veliké houby, lupenaté jako holubinky, s hlavou velikou bezmála jako dětský deštník. Vyrostly mezi kořeny prastarého stromu bavlníku z humózních zbytků rostlinných. Barvu měly rezatou. O těchto houbách se později dozvěděl, že jsou velmi chutné.

Nedaleko od těchto hub našel jiné, celou kolonii. Ty se mu zalíbily. Podobaly se velice našim liškám, avšak nejmenší z těchto hub zde v pralese byly asi 10 cm vysoké, největší až 30 cm. Nasbíral jich plno do svého klobouku, asi až 6 liber a těšil se na pochutinu s míchanými vejci. S těmito houbami se vrátil. Cestu zpět lehce našel. Šel prostě po své stopě zpět, také přes lesní mýtinu a to něco uviděl, co před tím přehlédl.

Byl to překvapující pohled na něco, co vypadalo jako čisté, bílé vejce, vyrostlé ze země, sluncem plně ozářené. Zůstal stát a prohlížel tento podivný výtvor. Myslel nejprve, že to je vejce nějakého leguána (obrovské ještěrky), než opatrným pohmatem zjistil, že je to přirostlé k zemi. Jak se upřeně díval na tento vejcovitý útvar, spatřil najednou jemnou trhlinku. A jako ve zpomaleném filmu pak pozoroval, jak tato trhlinka se pomalu a viditelně prodlužovala a rozšiřovala. Napjatě pozoroval další průběh tohoto podivuhodného dění. Stál s kloboukem naplněným oněmi obrovskými liškami a upřeně se smíšenými pocity se díval na tento zázrak. Co z toho bude?

Tento vejcovitý útvar ponenáhlu praskl. Z pukliny se vysunoval — opět v tempu náramně zpomaleného filmu — klobouček barvy oranžové a jakoby leskle nalakovaný, velikosti asi poloviny slepičího vejce. Klobouček tento seděl na nějakém bělavém krčku rozbrázděném s políčky jako jsou včelí plástve. Růst byl asi 5 mm za minutu.

Není divu, že zapomněl na vše kolem a jako očarovaný se díval na tento přírodní zázračný úkaz. Když z dáli na něho volali jeho Indios, odpověděl jim, aby šli napřed do tábora a zatím připravili večeři, že on přijde teprve později za nimi.

Po skoro dvou hodinách stála tu houba ze všech nejpodivnější a nejnápadnější, plně vyrostlá, skoro 40 cm dlouhá, rovně postavená jako svíčka. Chtěl tu houbu vytáhnout i s mechovým polštářem, aby ji ukázal Indiánům. Tu se stal další zázrak!

Pod kloboučkem trhavě se začal rozprostírat bílý závoj síťkovaný, který se pomalu snášel až ke kořenu této houby. V téže době se začala šířit z této houby, jakoby květnaté, zvláštní, pronikavá, nasládlá vůně až odporná, takže si musel dát kapesník před nos. Konečně se tato záhada rozluštila: Byla to nejpodivnější tropická houba, příbuzná a trochu podobná naší evropské hadovce smrduté (evropský druh je Phallus impudicus), která se tu rozprostřelo v plné své kráse, ovšem daleko větší a barvitější, než evropská hadovka. Ale také to netrvalo dlouho a už přilétaly ve velkém množství různé mouchy i překrásní motýli, aby si pochutnali na této zvláštní houbě.

Už se začalo šeřit a proto Krumbholz spěchal do tábora, kde Indiáni už povečeřeli a nechali mu připravená nějaká vajíčka. Lekli se ho a s úžasem na něho hleděli. Krumbholz totiž vyčistil pouze svůj oblek a zapomněl si očistit také svůj obličej od nánosu z oné pýchavky, která mu explodovala pod jeho nohami. Když pak Indiáni uviděli v klobouku ony nasbírané lišky, zvolali současně: „Cogumelos!" To znamenalo: pečárky čili žampióny. Divili se, že tyto houby nasbíral v takovém množství a na jeho otázku, zda jsou jedlé, usmáli se a hned několik z těchto hub si nacpali do úst a s chutí snědli za syrova, Načež Krumbholz je také za syrova ochutnal a zjistil, že mají nasládlou chuť jako mladé bambusové výhonky.

Pak si připravil večeři z vajec a z těchto hub. Poněvadž nebylo máslo, uvařil houby ve vodě a když voda skoro se vypařila, smíchal je s vejci. Následkem vaření však sladkost hub tak zesílila, že to vypadalo, jakoby večeře byla připravena s umělým medem. Všichni se toho najedli a přesto zůstali na živu, jak podotýká Krumbohlz.

Druhého dne chtěl Indiánům ukázat tu zvláštní houbu, ale na onom místě zůstala jen hromádka nepěkně páchnoucího rozlezlého zbytku. Když to Indiáni viděli, velice se rozchechtali. Krumbholz byl ovšem velice zklamán a nemohl pochopit, že za tak krátkou dobu houba nejen vyrůstá, ale i mizí.

Za nějaký čas se dozvěděl, že tato houba má vědecký název: Dictyophora campanulata, také D. phallineae. Brazilci houbu nazývají také: Senhora se závojem. Roste a „kvete" pouze jedinou noc. Závoj fosforeskuje a v noci v pralese svým svitem dělá přímo strašidelný dojem. Domorodci myslí, že duchové zemřelých za noci v pralese dělají neplechy...

A to je konec houbařské historie z brazilských pralesů. Bylo to zajímavé, že? Ale my jsme nakonec rádi, že máme svoje krásné lesy s pohodlnými procházkami a jistě s lepšími houbami než v brazilských pralesích...

Josef Němec:

Zpráva z Makova.

Můj otec byl náruživý houbař a já to zdědil po něm. Před první světovou válkou se mi dostala do rukou brožura o houbách jako příloha „Milotického hospodáře", který se u nás odebíral. Tím jsem své znalosti rozšířil. Rostly u nás různé houby, které nikdo nesbíral (prý jedovaté), až jsem se do nich pustil já. Na dvou místech rostly u nás hřiby modráky, kováři. Těch

se každý bál, neboť, ó, hrůza, při lomu a krájení jak v třeni, tak v klobouku, modraly. Zde říkají všem houbám, které považují za jedovaté nebo aspoň nejedlé „žabiny“ místo názvu „prašivky“. Letos (1959) je zde málo hub, celkem vlivem sucha a chladna. Je mi 67 let, a tak již dnes často na houby nechodím. Dříve jsem nosíval vždy nějaké houby. Školní děti, jak mne uviděly, hned se sběhly, okukovaly houby a vyptávaly se na každou. Rád je i dnes poučuji.

Jaromír Kulhánek:

Nález muchomůrky bílé — Amanita virosa Lam.

Ve středu 12. 8. 1959 jsem navštívil se svojí matkou les Komořany u Prahy, kam pravidelně chodíme na houby. Po celkem normálním sběru, nalezli jsme hřiby obecné a hnědé, kozáky, muchomůrky narůžovělé i šedé, katmatky, holubinky, štítovky jelení a další, nalezli jsme 2 plodnice jedné z našich nejjedovatějších hub — muchomůrky bílé, Amanita virosa Lam. et Secr. Nalezli jsme je na pokraji březového porostu, při pěšince, kde růstávají kozáci. Jedna plodnice, starší, měla klobouk skoro celý zničený plžem, kterému byla potravou. Druhá plodnice bylo porušena jen na jednom místě. To dosvědčuje tomu, že i prudce jedovatá houba může být potravou pro plže. Je to pro mne další potvrzení správného postoje ČsMS, která vyvrací starý názor, že plže nalezneme jen na jedlých houbách. Klobouk plodnice byl kuželovitý, obdobný žampionu, kterému byla z dáli velmi podobná. Klobouk byl čistý, barvy bílé. Lupeny též jasně bílé. Prsten i pochva, hlavně u mladší plodnice, byly dobře vyvinuty. Lehce by je mohl nezkušený houbař zaměnit za jedlé žampiony. Musíme proto i nadále rozšiřovat znalost našich jedovatých hub mezi našimi spoluobčany, abychom tak předcházeli otravám z hub.

Jsem nyní ve vojenské základní službě, ale i zde se dá udělat kus prospěšné práce mezi těmi našimi vojáky, kteří zájem o houby mají.

Dr. Ladislav Hanuš:

Překvapení.

Léto a podzim roku 1959 se vyznačovalo velikým suchem. Vyjma kratší deštivé periody v červenci s hojností mraků a občasnými dešti bylo stále sucho, zejména v druhé polovici srpna a v září (příspěvek tento byl napsán koncem září). Některé kraje byly tak postiženy suchem, že nastal citelný nedostatek pitné vody, jako na příklad v Teplicích lázních. V srpnu bylo sice hodně bouřek, ale celkem malých a deštěm většinou málo vydatných, místního rázu.

Toto suché počasí nemohlo zůstat bez vlivu na vegetaci. Trávy hnědly, země prosýchala do hloubky. Místo tmavé navlhlé země bylo všude plno prachu, země ze sucha popraskaná, s křivolakými puklinami. Houby, které začaly slibně právě v údobí dešťů v červenci, přestaly růsti.

Když jsme si vyšli 12. září 1959 do lesů v Dubí v Kr. horách (okres Teplice), nedoufali jsme, že bychom mohli nalézti i jen jedinou houbu, třeba nejedlou. A přece jsme zažili veliké překvapení! Nechtěli jsme věřit svým očím, a přece všechno to byla pravda: Ve smíšeném porostu mladého lesa byly tu hlavně břízy, smrky a modříny — najednou nás překvapila krásně vyrostlá muchomůrka červená — Amanita muscaria. Kolem dokola pod středně velikými stromy horská tráva zažloutlá až zhnědlá, jen místy ještě trochu zelená, sucho kolem a přesto jediná houba docela svěží!

Druhé překvapení, a to velice příjemné, jsme zažili druhý den na to (v neděli 13. září) na hřebenovité cestě v Kr. horách z Nového Města do Fláje. Našli jsme tu 2 namodralé, více do šeda zbarvené, holubinky (podle všech náznaků tedy Russula cyanoxantha), jednu velmi pěknou holubinku mandlovou (Russula vesca) a dále v lese naše největší překvapení: 2 veliké překrásné, tvrdé a zdravé modráky! Měly světlejší hlavy, tmavočervený spodek, sítkované nohy. Podle toho to byly tedy modráky koláře (koloděje Boletus luridus. Modrák kovář má tmavší hlavu a nohu nesítkovanou). A jak jsme si pak na nich večer doma pochutnali!

To bylo naše největší a velmi milé překvapení na podzim roku 1959, v září za trvajícího sucha, kdy zcela krátké, nepatrné přeháňky neznamenaly žádné osvěžení pro vypráhlou zemi. Na místě nálezu hub na hřebenu Kr. hor byly krásné lesy, kde kolem lesních stromů se na některých místech přece jen uchovalo jakési vlhko (asi ze spodních vod), které umožnilo růst hub. Ony dva modráky vyrostly na lesní cestě v husté trávě, promísené kvetoucími vřesy vedle pásu mladých smrků.

Dne 20. září jsme byli v lesích mezi Žimem a Radějčínem ve Středohoří (trať Teplice—Lovosice) a ve stinném údolí lesů jsme našli skupinu hníku inkoustového (Coprinus atramentarius), některé kusy tvrdé a dosti veliké. Od některých starších kusů jsem měl načernalé prsty jako od sazí. Houby ty jsou v mládí jedlé, ale ještě jsem je v kuchyňské úpravě nevyzkoušel.

Jinak však všude jinde houby nerostly a zde uvedené případy byly skutečně velikou vzácností a proto také největším překvapením.

Vlastimil Kedyk:

Československo-polská spolupráce v oboru praktické mykologie.

Властимил Кедык: **Чехословацко-польское сотрудничество в области практической микологии.**

Vlastimil Kedyk: **Czechoslovak-Polish cooperation in applied mycology.**

Metody šíření praktických znalostí hub mezi širokými vrstvami lidu, výstavy a výstavky hub, houbařské poradny a vydávání Mykologického sborníku, věnovaného praktické mykologii — všechno to, co dr. Fr. Smotlacha v oblasti mykologie uskutečňoval, setkává se se zájmem a uznáním v zahraničí. Též v Polsku roste stále zájem o naši práci a náš časopis. Začínají se pořádati výstavy hub. Nyní nám sděluje MUDr. Stanislav Grzymała z Poznaně, ředitel krajské hygienicko-epidemiologické stanice, že náš Mykologický sborník je čten stále větším počtem polských houbařů a znalců hub. Na posledním celostátním 14denním kursu pro znalce hub, jehož vědeckým vedoucím byl dr. Grzymała, diskutovalo se o mykologické literatuře a zejména o našem M. sb. jako orgánu věnovanému praktické mykologii. Účastníci zdůrazňovali, že časopis řadu let uveřejňující články polských autorů, může být platformou spolupráce a sblížení obou národů v oboru mykologie. Zajímavé je také, že naše akce propagace hub pomocí poštovních známek byla též uplatněna v Polsku. Byla vydána serie osmi známek trojúhelníkového tvaru s podařenými reprodukcemi hub a též zvláštní obálky s obrázky o sběru hub. Polská pošta razítkovala poštovní zásilky razítkem znázorňujícím skupinu 3 hřibů a nápisem „Grzyby" — Warszawa 1—8. 5. 1959."

37. Tři ze serie polských známek s mykologickým námětem, která vyšla v květnu r. 1959.

K 110. výročí úmrtí J. S. Presla.

Uplynulo již stodeset let ode dne, kdy zemřel Jan Svatopluk Presl (1791—1849), profesor pražské university a proslulý přírodovědec. Jako horlivý vlastenec z okruhu Josefa Jungmanna získal si J. S. Presl nehynoucí zásluhu tím, že svými spisy, zejména z oboru botaniky, zoologie a chemie, založil české vědecké názvosloví, které podrželo platnost dodnes i v mykologii. Za spolupráce svého bratra, rovněž proslulého botanika a univ. profesora Karla Bořivoje Presla (1794—1852), vydal spis „Flora Čechica — Květena česká" (1819). Samostatně vyšly z péra J. S. Presla další botanické spisy: „Rostlinář" (1823), s ilustracemi kolorovanými sestrou bratří Preslů, a „Počátkové rostlinosloví" (1848).

Vlastenecké smýšlení projevil J. S. Presl také svou účastí na založení České matice. V revolučním roce 1848 zúčastnil se politického ruchu a byl zvolen říšským poslancem. Za jeho zásluhy o rozvoj vědy dostalo se mu uznání členstvím v Královské české společnosti nauk a v jiných vědeckých korporacích. Památku zvěčnělého vědce a vlastence připomíná ve Vrchlického sadech v Praze pomník se symbolickým reliéfem a nápisem: **Janu Svatopluku Preslovi, národnímu buditeli a zakladateli české literatury přírodovědecké 4. IX. 1791 / 6. IV. 1849.**

Oba bratři Preslové odpočívají na staroslavném Vyšehradě. Nápis na jejich společném náhrobku hlásá: FRATERNIS ET NATURAE ET DISCIPLINAE VINCULIS CONJUNCTI (přeloženo: Bratrskými a přírodovědními pouty spojeni).

Jak zřejmo, nezapomíná z pobělohorského úpadku vzkříšený národ svých buditelů.

Jaro Miškovský

„Houbařský koutek" v závodním časopise.

Dobrým příkladem mykologické práce v ROH je „houbařský koutek" v závodním časopise gumárenských závodů, „Gumař". Vede jej s. V. Paráček. Tato rubrika přináší houbařské zajímavosti, oznamuje akce mykologického kroužku, upzorňuje na jedovaté houby. Kdo bude příkladu hradeckých houbařů-odborářů následovat?

Ing. Sm.

Vlastimil Kedyk:

Mykologie v SSSR.

Властимил Кедык: Микология в СССР.

Mycology in USSR.

B. P. Vasilkov: Griby. Izdat. Min. sělsk. chozjajstva, Moskva, 1959. B. P. Vasilkov. Mushrooms — new illustrated desciption of 61 species.

Na jaře t. r. objevil se v SSSR, v nákladu 100 000, lidový 96stránkový atlas nejznámějších jedlých a hlavních jedovatých hub střední evropské části SSSR. Publikace obsahuje stručný popis 61 druhů hub se zdařilými barevnými obrázky od G. V. Arkadjeva, který ilustroval známý, dávno již rozebraný klíč-atlas hub B. P. Vasilkova, vydaný Akademií věd SSSR v r. 1948.

Úvodem podává autor stručně všeobecné informace o houbách pro praktické houbaře a uvádí, že na území SSSR roste přibližně 2500—3000 druhů různých hub. Dále jsou uvedeny předpisy pro sběr, sušení, nakládání, zakvašování v soli (mléčné kvašení) hub a 11 receptů pro přípravu jídel (též příloh, omáček, zákusků, nádivek atd.) podle ruského způsobu. Na konci atlasu je ruský a latinský seznam hub.

Ve výstižných popisech jednotlivých hub je též vysvětleno, jak vznikl ruský lidový název houby. Poprvé je také v atlasu vyobrazena a popsána jedovatá závojenka olovová — Entoloma lividum Quél., vyskytující se v SSSR zřídka. Jméno této houby Vasilkov neporuštil a nazývá ji i rusky: „entoloma jadovitaja".

Atlas je napsán velmi populárně, ale přesto podává nezbytné správné vědecké poznatky a napomáhá tak k šíření znalosti hub v širokých vrstvách sovětského obyvatelstva. Přispěje k tomu jistě stotisícový náklad, nízká cena (5 rublů) a okolnost, že většina popsaných hub roste nejen v evropské části, ale i v ostatních oblastech SSSR, takže tato knížka bude popularizovat správné vědomosti o houbách a jejich racionální ruské názvy v celém SSSR.

Vzhledem k veliké oblibě Vasilkovových publikací též mezi československými praktickými mykology, upozorňovali jsme již před několika lety, že bychom vřele uvítali nové rozšířené ilustrované vydání Vasilkovova atlasu hub z r. 1948, v němž by měly být nejen houby evrop. části SSSR, ale z celého SSSR. Rozsáhlé výzkumy hub v různých oblastech Sov. svazu jistě k tomu dávají předpoklady. Snad se v dohledné době československí houbaři, přátelé sovětské mykologie, s touto Vasilkovovou publikací seznámí. Mělo by to velký praktický význam pro praktickou mykologii nejen v SSSR, ale i u nás.

Vytknout musíme autoru, že — z přílišné opatrnosti — stále ještě uvádí muchomůrku citronovou Amanita citrina Schaeff. (Amanita mappa (Fr.) Quél.) jako jedovatou, ačkoli na základě výzkumů Dr. Fr. Smotlachy všichni víme, že tato houba je sice nejedlá, ale naprosto neškodná. K našemu dotazu vysvětlil autor, že jeden patolog-anatom (ze Lvova), zabývající se výzkumem jedovaté muchomůrky zelené (A. viridis Pers.) zkoušel na kočkách paralelně též muchomůrku citronovou, po které prý kočky sice nehynuly, jako po m. zelené, ale přece jen byly nemocné. Domníváme se, že jde o nějaké nedorozumění, nebo o záměnu hub.

R. V. Hanža: **Kloboukaté houby a zásoby jedlých hub v borových lesích Poltavského kraje (USSR).** Big fungi and mushrooms stock in pine forests of Poltava region. (Ucraina.)

V Botanickém žurnálu Akad. věd SSSR, XLIV, 2/1959 podává Poltavský pedagog. institut krátkou zprávu o výzkumech mykoflory v údolí řeky

Vorskly, levého přítoku Dněpru, v rámci výzkumu území celého území Ukraj. SSR na východ od Dněpru. Flora kloboukatých hub je na Ukrajině dosud málo probádána. V borových lesích v údolí řeky Vorskly bylo zjištěno 134 druhů (35 rodů) hub — poměrně mnohem méně než v lesích severní Ukrajiny a Ruské SFR. Místní obyvatelstvo sbírá na podzim houby hromadně pro konservování a pro trh. Na trhu města Poltavy prodává se na podzim, hlavně v říjnu, denně asi 700 kg čerstvých hub, zejména: Ixocomus luteus Quél. (klouzek pozdní), Tricholoma flavovirens (Pers. ex Fr.) Lund. (zelánka „rjadovka") a Ixocomus granulatus Quel. (klouzek zrnitý).

E. H. Parmasto: **Chorošovité Estonské SSR.** Polyporaceae Reipublicae Estoniae S. S.

Ve Sborníku Odd. výtrusných rostlin Botan. institutu jm. V. L. Komarova Akad. věd SSSR, serie II/12/1959, str. 213—273 uveřejnil autor výsledky svého komplexního výzkumu chorošovitých v Estonsku. Na poměrně malém území (45 100 km², z čehož 20,5 % zalesněno) bylo zjištěno 130 druhů a 74 odrůd a forem chorošovitých, z nichž četné stejné druhy jako např. v Karpatské oblasti. Autor vysvětluje toto bohatství škůdců stromů a dřeva zeměpisnými zákonitostmi a historickými podmínkami vývoje estonského území.

Sborník „Botaničeskije matěrialy" Odd. výtrusn. rostlin Botan. inst. sv. XII/1959 přináší též na str. 153—261 serii článků různých autorů z oboru fytopatologie (popisy nových druhů a odrůd), mezi nimi články E. Parmasta, A. S. Bondarceva o chorošovitých a dřevomorkách v Estonsku, A. S. Bondarceva o choroších na Krymu, E. P. Komarovové o chorošovitých v Bělorusku.

Zajímavý je též článek (s 1 barevným obrázkem) L. N. Vasiljevové o „floře Boletaceae jižní části Dálného Východu, v němž jsou popsány — dodatkem k článku (sv. XI/1956) obsahujícím seznam Boletaceae tohoto území — 2 nové druhy a 1 poprvé určený v SSSR: Ixocomus abietinus L. Vass. sp. nova (klouzek jedlový, příbuzný s I. hirtellus (Peck) Kuntze; dále též jedlový Boletus tomentoso-squamulosus L. Vass. sp. nova a hořký hřib Boletus inedulis (Murr.) Murr., známý z jihových. oblastí USA, kde se vyskytuje pod různými druhy dubů. Tyto druhy byly zjištěny ve Vladivostockém kraji.

Jaro Miškovský:

Přehled práce časopisu a událostí kolem něho.

Článek Ant. Oktábce „Čtyřicet let „Mykologického sborníku", časopisu čs. houbařů", otištěný na pokračování v několika sešitech MSb, svědčí o nevšedním zájmu svého autora, jenž musil prolistovat všechny ročníky časopisu.

Výsledkem jeho práce jest, že vyzdvihuje ve volném výběru odborné příspěvky některých autorů, zaznamenává a zčásti komentuje osobní zprávy, věnuje pozornost i výstavní činnosti a navíc doplňuje dřívější mezery v časopise mykologickou bibliografií.

Je třeba ještě upozornit na účast ČsMS na toxikologickém výzkumu muchomůrky zelené (Am. viridis Pers.) a závojenky olovové (Ent. lividum Bull.), kteréž obě akce jsou doloženy příslušnými články v časopise, dokonce s cizojazyčnými rezumé. Dlužno připomenout, že ČsMS za vedení prof. Sm. spolupracovala tehdy s vědeckým ústavem Čs. akademie věd a opatřila mu potřebné množství jedovatých hub.

Přehled neměl také opomenout zmínku o jubilejní výstavě Královské české společnosti nauk, na kterouž korporaci navázala dnešní Čs. akademie věd. O výstavě vyšel v časopise mykologicky zaměřený referát. V pracích Dr. Smotlachy chybí z r. 1912—13 — mykologická část v Bayerově botanice.

Jde o to, aby se ozřejmilo, že naše Společnost není toliko zájmovým sdružením houbařů, ale že sleduje i vědecký život a má na něm svůj podíl.

Josef Chmelíček:

Beseda o houbách.

Sběratele hub možno rozdělit na čtyři skupiny.

V první skupině jsou **hříbkaři**, kteří znají a sbírají jen jeden druh.

V druhé skupině jsou **začátečníci**, kteří přibírají další houby, ale bojí se jedovatých, které jsou mezi lupenatými. Chtějí vědět, jak hledat a jak sbírat houby, s kterými druhy začínat.

V třetí skupině jsou **praktičtí mykologové, lidově houbaři**, kteří znají mnoho druhů jedlých a některé jedovaté. Sbírají jen houby chutné, jedlých je dost. Chtěli by znát ještě více druhů chutných a všechny jedovaté.

Ve čtvrté skupině jsou **znalci hub.** Ti znají nejenom všechny houby jedlé a jedovaté, i mnoho nejedlých. Pouhým okem mohou určit sotva 700 druhů a to jsou již dobří znalci. Po mnohaletém pozorování mohou znát i 1000 druhů hub, ale to již musí míti mikroskop. Není potřebí znát všechny houby nejedlé. Znalci potřebují do rukou dobré klíče, jako je například Moserův.

Nejpřednějším úkolem všech mykologů je pomáhat začátečníkům, upozornit je v čem sami dělali chyby, než se stali dobrými mykology.

Nikdo se nemůže narodit hned mykologem, to jest, nemůže být znalcem hub od narození. Může mít přirozené nadání k hledání hub, ale to nestačí, třeba přípravy a vlastního přičinění. Každý musí prodělat určité začátky a každý začátečník dělá chyby. Samouk musí pozorovat starší a zkušené houbaře, jak si počínají při hledání hub a trvá to rozličně dlouho, než se naučí houby hledat a sbírat.

Začátečníci třeba hledají houby tam, kde nikdy nerostou, buď na nesprávných místech nebo v nesprávný čas. A když houby rostou, tak najdou velmi málo nebo nic. Opomíjejí dobré houby, často velmi chutné, takže jde-li za nimi zkušený houbař, nájde více než oni. Proto neuškodí několik pokynů od dobrých houbařů. I jim to trvalo dlouho, než se naučili houby hledat. I když někdo nemá přirozené schopnosti k hledání hub, může cvikem a praxí všechny obtíže překonat.

Pokyny, jak hledat a sbírat houby.

1. Začátečník obyčejně nechodí zvolna, běhá příliš rychle, má stále naspěch snad z obavy, aby mu jiný houby nevysbíral a aby jich sám našel co nejvíc. Činí tak zvláště, když vidí na houbách mnoho jiných houbařů. Dívá se daleko do okolí, jenom ne blízko sebe a někdy i nahoru na stromy. Není potom divu, že jiný houbař najde houby pod jejich nohami. Zkušený houbař chodí pomalu, prohlíží každé místo okolo sebe, někdy se i zastaví, rozhlíží se, nemá na spěch, a také se nikdy neunaví a nic nepřehlédne.

2. Začátečník si nese do lesa pytlíček, uzlíček nebo síťovou tašku, ve kterých si houby pomačká, zvláště když sbírá křehké holubinky, ryzce nebo pošvatky. Správný houbař, a zvláště ten, který je prodává, nese tuhou tašku košíček, který může kdykoliv a kdekoliv postavit na zem, podaří-li se mu bohatý lov.

3. Začátečník chodí na houby třeba za největšího deště nebo hned po něm v domnění, že houby vyrostou v dešti nebo hned po dešti. Správný houbař jde na houby až za několik dní po dešti a to jen, když je teplo. Pouhé vlhko nestačí, jako ne pouhé teplo, musí být oboje a ještě snad nějaká neznámá podmínka, například nesmí vanout vysychavý vítr. Za příznivých okolností můžeme jít na houby již třetí den, jinak až za týden, a někdy ani tenkrát ne.

4. Začátečník sbírá houby přestárlé nebo příliš mladé. Přestárlé sbírá obyčejně z nouze, když nese málo hub. Mladé houby jsou nejlepší, ale pro začátečníka se nedoporučuje sbírat houby příliš mladé, ještě nevyvinuté. Lupeny mohou být zakryty závojem, takže je není vidět a zvláště není vidět jejich barvu, což je důležité. Tak při sbírání žampionů můžeme omylem sebrat smrtelně jedovatou muchomůrku bílou, místo mladého hřibu můžeme sebrat nebezpečně jedovatou závojenku olovovou, jak se často stává při hledání hřibů v dubinách.

5. Začátečníci znají málo druhů hub. Nenajdou-li hřiby nebo lišky, nebo houbu, kterou ještě znají, jdou domů s prázdnou taškou.Těm doporučujeme chodit na houbařské výstavy, prohlížet barevné obrázky v atlasech hub, nebo naleznout si nezištného společníka, který by radil a pomáhal. Třeba znát alespoň jednu desítku kodexových hub. Kodexové houby je dovoleno prodávat na trzích. Jejich seznam je pečlivý a spolehlivý.

6. Když rodiče posílají děti na houby, pak je správné říkat jim, aby sbíraly jen lišky a hřiby, které se snadno poznávají. Ale i potom musí jejich sběr přezkoušet, aby mezi hřiby nebyl podhřib hořký čili žlučník, který by mohl pokazit všechno jídlo. Žlučník vypadá jako hřib pravý, jenom otvůrky trubiček pod kloboukem jsou dlouho bílé a pak rezavě narůžovělé. Ale je mnoho houbařů, kteří se nedostanou z dětských let a znají jen 2—3 druhy hub.

7. Začátečník se často zmýlí, když uvidí v dálce houbu a zmýlí se, i když ji zvedne, je jiná než očekával a nedovede si ji určit. Někdy se sehne pro každou houbu, když se trochu podobá hřibu, Rozmrzen přestane houby sbírat, nebo upadne do opačné chyby, neshýbne se, přehlédne mnoho hřibů v domnění, že to byla zas nějaká holubinka zápašná nebo kolčaví, nebo podhřib, nebo pahřib. Jenom mladá závojenka je nebezpečná. Každý začátečník se musí několikrát zmýlit. Časem to odpadne, je to věc cviku. Ale i vyspělý houbař se může zmýlit a nesmí ho to omrzet.

8. Největší překážkou při sbírání hub je obava před otravami. Každá jedovatá houba se dá poznat podle určitých botanických znaků, jen třeba tyto znaky vědět. Začátečníci z obavy před otravami ochutnávají syrové houby. To je dovoleno jen u holubinek a ryzců, kde chutnáním zjišťujeme, zda houba je více nebo méně jedlá. Smotlacha dlouholetým studiem a pokusy zjistil, že žádná hořká, palčivá nebo odporně zapáchající houba neotravuje, zejména ne smrtelně. Tři smrtelně jedovaté houby a další nebezpečné jsou jak za syrova tak po přípravě vonné a chutné, vždy vzhledné. Nechtějte ani zkusit, co následuje za 2 hodiny po malém ochutnání satana, který není smrtelně jedovatý. Ale je vždy prospěšné všímat si vůně nebo zápachu hub, pomáhá to při určování.

9. Pozorujeme-li domácí houbaře, vidíme, jak nosí plné koše a cizí sotva několik kusů. Proč? Domácí houbaři si pamatují místo, kde již jednou našli. Tam je podhoubí a jenom podhoubí dává vyrůst plodnicím, kterým říkáme houby. Podhoubí je asi to, co jabloň. Houba je asi to, co jablko. Utrhneme-li jablko, strom zůstane. Vytrhneme-li houbu, podhoubí zůstane a může rodit opět nové houby. Jako na jablka můžeme chodit jen tam, kde stojí jabloně, tak na houby jen tam, kde roste jejich podhoubí. Rozdíl je jen v tom, že

podhoubí celé je ukryto v zemi a nepomůže nic jiného, než pamatovat si místo, kde houby rostou. Kdo nezná určitých míst, jsou pro něho hřiby a jiné houby jako začarované, kdyby rostlo hřibů sebe více. Domácí houbař má ještě tu výhodu, že má k podhoubí blízko, jde tam každou chvíli, vždy je tam první a kdo dříve přijde, dříve mele.

10. Největší houbařské umění spočívá v tom, že zkušený houbař si pamatuje místa, kde již jednou sbíral. Tam je podhoubí, které rodí houby řadu let, dokud se nevyžije. Proto zkušený houbař podhoubí nerozhrabuje. Chce tam jít opět a něco naleznout. Podhoubí tají před jinými houbaři. Na tom místě nikdy houby neokrajuje, nanejvýš jen oškrabuje, protož oškrabky nebudí pozornost jako okrajky. Odkrojky nosí daleko od místa nálezu, aby nezanechal stopu a neupozornil na podhoubí jiné houbaře. Rok po roce nalézá nová a nová místa, která si pamatuje a tak rozšiřuje své naleziště. **Potom záleží jen na tom, kolik roků vydrží jeho podhoubí. Dokud podhoubí žije, tak v příhodný čas rodí, někdy i 40 let, někdy jen deset let. Taková podhoubí jsou pro zkušeného houbaře zkušební stanicí.** Chce-li vědět, zda houby rostou, jde k svému místu jako zahradník ke svému záhonu. Nenajde-li tam nic, jde směle domů a nehledá. Kdyby prohledal celý les křížem a krážem, nic by nenašel. Jde dále jen v případě, když se chce projít nebo zkoumat les.

11. Kdo si pamatuje bohatá naleziště, neběhá po lese sem a tam, jako činí sváteční houbaři. Ale k tomu potřebuje několik let, než se dovede v lese bezpečně orientovat a osvojí si znalost všech míst. Houbařské štěstí může míti tedy každý houbař, zná-li dokonale svůj rayon. Potom hledá s jistotou. Jedna sezóna na to nestačí.

12. Pravý houbař nemiluje zpravidla společnost, chodí do lesa nejraději sám nebo s členem rodiny, protože nechce cizího zasvěcovat do svého rayonu. Jde-li sám, má lepší možnost v pohybu a v hledání podle svých zkušeností. Sezná-li, že ho někdo pozoruje, jde jinam, kde houby nerostou, ale potom se k místu vrací. Požádáte-li takového houbaře, aby vás vzal s sebou na houby, vždy se nějak vymluví, aby vás nemusel vzít. Vnutíte-li se mu, pak vás povodí po místech, kde nic neroste, svá místa neprozradí. Takoví houbaři se jiným houbařům vyhýbají, zvláště když se o nich ví, že vždy houby najdou. Schovávají se v houští nebo za stromy a čekají, až jiní houbaři zajdou. Nechtějí, aby se vědělo, kam chodí na hřiby.

13. Nezkušení houbaři chodí do lesa ještě před svítáním, třebas před třetí hodinou. Dělají tak z obavy, aby jim někdo jiný houby nevysbíral. Nemají-li určité místo, kde je bohaté podhoubí, pak je to zbytečné. Potom chodí třeba celé půldne, najdou málo nebo nic. Jen ten, kdo má své určité naleziště, ten vyjde ještě za tmy, nikde se nezastavuje, dokud nedojde k zadnímu konci svého naleziště, k svému šťastnému místu. Čas má tak vypočítaný, aby tam přišel, když se rozednívá. Je tam první, sebere houby, obrátí se k domovu a sbírá, dokud nalézá. Sbíral tedy houby ne cestou do lesa, ale z lesa. Zpět hledá již jen nahodile, hledá třeba nová naleziště.

14. Všimněte si zkušeného houbaře, jak jde k nalezišti. Zpočátku jde rychle, u nalezitě pomalu, tiše, vyhýbá se jiným houbařům. Nejrychleji jde tam, kde by nic nenašel, ale u naleziště jde krok za krokem, skoro stojí, vycvičeným okem pozoruje každou změnu barvy, změnu tvaru půdy, zvláště všechny vyvýšeniny. Největší zrakovou pozornost potřebuje při sbírání hřibů dubových, protože svou barvou jsou tak přizpůsobeny barvě napadaného listí, že musí obcházet místo z jiné strany, aby hřib uviděl. Kolikrát se nám stane, že nic nevidíme, ale jdeme-li týmž místem s druhé strany zpět, najdeme houby, které jsme přehlédli. Houbu vykroutí, dírku zasype, třeba ještě nohou

přitlačí, aby místo nevysychalo. Pečlivě prohlíží okolí, zda hřib nemá bratříčky. Musí-li odkrojovat, jde kousek dále, odkrojky zakryje hlínou nebo je rozhodí tam, kde nic neroste, aby neupozornil jiného houbaře na naleziště. Najde-li starého, nepotřebného hřiba, nenechá ho na místě, zase jenom proto, aby upozornil na naleziště, sebere ho a rozhodí tam, kde hřiby nerostou. Tak pomáhá rozšiřovat podhoubí a po sobě zahladí všechny stopy.

15. Co sám nesbírá, nechává stát a nerozkopává. Vidíme-li v lese rozkopané houby, seznáme, že tudy šel primitivní houbař, který hříby vysbíral a muchomůrky zporážel. Za ním najdeme jen to, co neviděl, co neznal a často rozkopané dobré houby. Za dobrým houbařem nikdo nepozná, že tudy šel, že byl nějaký hříbek vydobyt. Za jeho cestou se zdá, že nikdo tu ještě nešel, že by tu mohlo něco růst.

16. Zkušený houbař pečlivě prohlíží okolí tam, kde byl nalezen hřib. Bratříčci mohou být schováni v mechu, v trávě, v jehličí. Zem nerozhrabuje, protože na rozhrabaném místě toho roku již houby nerostou. Chce tam přijít ještě jednou a vícekráte. Tak si šetří podhoubí.

17. Zkušený houbař ví nejenom **kde** má hledat, ale také **kdy** má hledat. Smrže, májovky a podtrnky bude hledat jen na jaře, zelánky a havelky jen na podzim. Čerstvé penízovky sametonohé může hledat i v zimě na vrbách a jiných listnatých stromech. Chutná březnovka roste až po vánocích a najde ji, sotva sejde sníh již v březnu a v dubnu. Z jara chodí jen na jižní svahy nebo na suchá místa v písčitých borovinách, do lesních okrajů, nikdy neleze do houštin, protože tam by nic nenašel. Do houštin a na severní svahy chodí až v teplém létě.

18. Pravý houbař může jít na houby i v noci s lucernou, protože ví, kde je skryté podhoubí. Může jít na hřiby i na podzim, kde by laik nikdy nehledal a nehledá, v mechovinách, v travinách, nejenom na okrajích lesů, i na paloucích, jen když si pamatuje podhoubí. Laici chodí obyčejně jen do vnitřku lesa. Pravý houbař sbírá, i když nevidí. Pomáhá si hmatem. Podzimní hřiby nebývají od červů rozežrané. Oko se dá vycvičit, není-li houbař na některé barvy slepý.

19. Dobrý houbař má znát i lesní stromy, alespoň ty, které jsou ve spolužití s houbami. Je několik hub, které rostou jen pod určitými stromy. Nejsou-li v lese tyto stromy, pak je zbytečná námaha. Tyto stromy a jejich houby budou vyjmenovány, ne však proto, abyste si houby pamatovali, ale viděli, poznali, který strom jich má nejvíce, který málo.

Mnoho hub se váže ke dvěma nebo ke třem stromům a ještě více je takových, které rostou jen pod stromy jehličnatými nebo listnatými. Mnoho hub roste pod kterýmkoliv stromem, například babka, muchomůrka červená a citronová. Jsou i takové houby, které se neváží na žádný strom, rostou mimo les, například šťavnatky, májovky, sadovky, hníky, čirůvka dvojbarvá. Některé houby rostou i na zbytcích trav, například smrže, chřapáče, ucháče, destice, špičky trávní.

Po stránce mykologické si nebudeme všímat javoru, klenu, babyky, platanu, jasanu, jilmu, vazu a akátu, protože nemají své zvláštní houby. Rostou-li pod nimi houby, pak nikdy tytéž. Z listnatých stromů jsou v symbiose s houbami lípa, dub, buk, bříza, habr, olše a osika. Mimo les vrby a topoly. Lesní keře, kromě hlohu, trnky a šípku, nemají houby. Jalovec má ryzec krvavý a plžatku jalovcovou.

Nejvíce symbiotických hub má dub: choroše dubovníka a oříše, pstřeň, kozí pysk, kozák dubový, hřib dubový a královský, penízovku dubovou, vrhavku, ryzec dubový.

Po dubu následuje borovice. Přižívuje se klouzek kravský, slizák růžový, podmásník, strakoš, loupák žlutý, hřib borový a hnědý, havelka a zelánka, plžatka borová, nejpalčivější holubinky. Vejmutovka má klouzek bílý.

Smrk má ryzec obecný, čirůvku fialovou, slizák mazlavý, pahřib hřibovitý, muchomůrku šedivku a hřib smrkový.

Modřín je svérázný. Poutá loupák sličný a slizký, plžatku modřínovou a ryzec modřínový.

Jedle má hřib panenský a královský.

Buk má holubinku bukovou, plžatku bukovou, ryzec zelenavý.

Habr a líska mají kozáka habrového, olše podloubníka, topol křemenáče přitvrdlého, čirůvku topolovou, šupinovku zhoubnou, osika má svého křemenáče, mazavec osikový a holubinku sivou, lípa hřib sadní a modráky, které rostou také pod duby, vrba penízovku sametonohou, bříza své kozáky, křemenáče, čirůvku holubičí, holubinku chromovou, parkovou, trávozelenou, ryzec kravský.

Budete-li však v lese hledat nejprve stromy a potom pod nimi symbiotické houby, můžete být zklamáni. Podíváte se pod 100 bříz a nenajdete ani jediného kozáka. Ale najdete-li kozáka, uvidíte v blízkosti břízu. Podobně je to i s jinými houbami symbiotickými. Stromy jen částečně usnadňují hledání hub, ale usnadňují pamatování si podhoubí. U dubů a lip dávejme pozor na jedovaté houby.

Ukončením odpovědi na otázku, jak hledat a jak sbírat houby, dostáváme se k další otázce: S kterými druhy začínat poznávání hub?

20. Začátečníci chtějí začínat poznávání hub od nejchutnějších k méně chutným a tak dále. To by bylo správné, kdyby současně s jedlými poznávali podobné jedovaté, které se mohou s nimi snadno zaměnit, Uvážíme-li, že velmi chutných hub je asi 30, chutných asi 100, jedlých od 500 do 1000, nejedlých na tisíce, jedovatých jen asi 20 a z nich je jen 5 smrtelně nebezpečných, tak nejkratší cesta je začínat s jedovatými.

Začneme s nejjedovatějšími, upozorníme, s kterými jedlými se mohou omylem zaměnit, potom postoupíme k méně jedovatým a dostaneme se tak k nejchutnějším, ale až na konec. Jedlé a nejedlé můžeme vynechávat.

Tak odstraníme obavy před otravami, které jsou největší překážkou v houbaření. Bylo by škoda, pro neznalost několika jedovatých hub nechávat v lesích hnít veliké bohatství chutných hub.

Co může být krásnějšího nad hledání hub v čisté přírodě?

J. Jarmiš:

Pro zvýšení sběru hub.

K zahájení hlavní houbařské sezóny vyšel ve **Svobodném slově** z 16. 8. 1959 článek „Na světě roste asi 1600 druhů jedlých hub".

Praví se v něm, že zkušení houbaři „sbírají nejméně na stovku rozličných jedlých hub", jichž na světě roste okrouhle 1600 druhů. Po zmínce o výživné hodnotě hub a o houbách kodexových se uvádí:

„Smotlachův odhad, že v našich lesích a hájích naroste ročně dvacet tisíc tun jedlých hub, nasvědčuje tomu, že zdaleka nevyužíváme mykologického pokladu naší vlasti. Celková čísla výkupu i odhad sběru jednotlivců je jen malým procentem Smotlachova čísla. A to je velká škoda, neboť ztrácíme nejen cenné živiny, ale i značné částky v penězích. Mohli bychom totiž do ciziny vyvézt hříbků, lišek a ryzců snad desetkrát víc, než činí náš export."

Večerní Praha ze 17. 8. 1959 přinesla fejeton J. F. Němečka „Chodíme na houby", obsahující chválu houbaření z hlediska svátečního houbaře-amaté-

ra. Pisatel se mýlí, že ve druhé světové válce jsme přestali houby sbírat, ačkoli byl potravin nedostatek. Podle něho mají nyní naše konzervárny již potřebný přísun. V dalším hodnotí činnost Mykologické společnosti, pořádající přednášky o houbách a vydávající také časopis. Závěrem varuje před jedovatými houbami. Otištěním článku prokázala redakce cennou službu svým čtenářům i našemu houbařskému hnutí.

Deník **Práce** uveřejnil dne 30. 8. 1959 v rubrice „Váš koníček" časový článek: Houbaři, dáte si poradit? Článek varuje před jedovatými houbami, zejména muchomůrkou zelenou. V závěru hodnotí činnost naší Společnosti slovy: „Tady musíme vyzdvihnout záslužnou činnost Čs. mykologické společnosti, založené zesnulým profesorem Smotlachou, která pořádá houbařské vycházky, kde znalci přímo v lese ohodnocují sběr. Společnost má své pobočky v mnoha místech, pořádá přednášky, udržuje houbařské poradny, vývěsní skříňky, výstavky i výstavy. Jak je to záslužná činnost!

„Lidová demokracie" přinesla v nedělním čísle z 6. 9. 1959 článek: „Pozor na nebezpečné houby!" List varuje své čtenáře hlavně před muchomůrkou zelenou či hlízovitou, i její formou čistě bílou, a před závojenkou olovovu. Poukazuje též na jedovatost hřibu satana za syrova, i muchomůrky červené a královské. Podiv budí věta: „Různé druhy ryzců a holubinek jsou buď palčivé nebo nápadně zbarvené." Víme, že palčivost nevylučuje nápadné zbarvení a naopak. Článek ukončuje celkem správné poučení, že mnohé jedlé houby jsou považovány mylně za jedovaté a že k vůli obohacení houbařského úlovku „je nutno dobře se s nimi u odborníků seznámit".

Jan Spálený:

Vzpomínka na mé houbaření.

Začal jsem v okolí Jičína, kde jsem jako chlapec houbařil hlavně v Prachovských skalách, v Lípách a v Libosadě. Pak to bylo nejbližší okolí Prahy a její parky. Ve vlasti znám nejvíce pražskou Stromovku, kterou jsem sledoval pilně přes 20 let, a která nás zásobovala po celé roky čerstvými, jedlými houbami.

Nejlépe však znám lesy v cizině, v Alpách, u Insbruku, na horní planině ve vesnici Aldrans, kde jsem **jen** houbařil, a to od r. 1914, vždy na dovolené v měsících červnu, červenci i srpnu. Byla to 15 km dlouhá rovina nad vsí, 800 m nad hladinou mořskou, skoro souvislý les, smrkový, jedlový, borový i modřínový, též smíšený, v němž jsem znal, kde jaká houba rostla.

Přesvědčil jsem se, že ve Stromovce roste 600 až 800 různých druhů hub, jak jedlých, tak i jedovatých. Z jedovatých uvádím jen much. zelenou, vláknice Patouillardova, vláknic celá řada, různé závojenky a jiné. Svůj sběr hub ve Stromovce jsem před časem předložil p. prof. Smotlachovi.

Co se týče hub sbíraných v cizině, myslím, že jsem také již hlásil, a rád vzpomínám na vzácné a krásné houby, jež jsem tam našel, a je mi líto, že jsem si je nenamaloval. Vstup do lesa volný, hřibů různých pohádkové množství po několika krocích z bytu. Rostly tu hřiby smrkové, dubové, borové, nachovýtrusé, hnědé, kováře, koláře, B. impolitus, klouzky kravské, sličné, slizké, žluté, B. variegatus, piperatus, rudomasý, hořký, křišť i jiné, chřapáč kadeřavý, ucháč obrovský, bílou mohutnou hlívu, hadovku psí, ryzec černohlávek, syrovinky, slizáky mazlavé i slizské, pečárky obec., lesní, ovčí, P. Augusta i Perrara, pých. obrovská, václavky, masáky, peníz. širolupenná, lišky (kornoutky) fialové i bílé, lišky obec., oranž., nálevkovité, mokřadní, bedly vysoké i červenající, různá kuřátka, ryzec ob., krvavý, pýřitý, kravský bělomléčný, peprný, mnoho čirůvek, holubinek a hníků, šup. kostrbatá a jiné a jiné.

MUDr. Jiří Janovský:

Život v lese.

My houbaři většinou chodíme v lese se zrakem upřeným k zemi, kde je porušena hladkost slehlého jehličí, neb do kyprého mechu, do hustých travin, a jen občas rozhlédneme se po lesech, po stromech, kde která skupina stromů nám slibuje nález hub symbioticky tam žijících.

A přitom začasté zahlédneme v korunách nesmírně čilé zvířátko, slídící po větvích, hledající svůj denní chléb. Však ji všichni znáte tu čiperu a taškařici lesa, veverku.

Vědci ji jmenují Sciurus vulgaris, též Sc. alpinus, italicus. Popisovat tak známé stvoření není třeba, každé malé děcko vám ji prstíkem ukáže a pojmenuje ve své obrázkové knížce. Ba dokonce by se zdálo, že není ani třeba hovořit o jeho způsobu života. A přece je mnoho překvapujícího a málo známého o životě hlodavce rozšířeného od Španělska přes celou Evropu až do sibiřských a nejvýchodnějších oblastí Asie.

Žije v lesích, a prostě všude, kde je rozsáhlejší společenství stromů všeho druhu. Živí se, jak všichni víme z vlastního pozorování, pupeny, jadérky všeho druhu, zejména šišek jehličin, lesními bobulovinami, dobývá se i na jadérka jablek a hrušek, při čemž nám tak chutnající dužninu za nic nemá, a ji tak dlouho oloupává, až jadérka se domůže. Také jarní výhonky jehličin rozmařile okusuje, takže sta a sta něžných světlezelených výhonků na zemi pod smrky žalují a o pomstu volají.

Vrcholnou pochoutkou jsou však veveřici jádra ořechů a oříšků, které virtuosně v předních packách otáčí a ohlodává tak dlouho a tak odborně, až jadérko neporušené ze skořápky vypadne a je sladkou odměnou za námahu. No a všichni houbaři víme, že v lesních tišinách nahlodaný hříbek, uražená hlavička jeho, neb dokonce kořen hřibu bez klobouku znamená, že před naším příchodem si veverka seběhla se stromu dolů pro svůj podíl na hubném bohatství lesa. A vůbec sladké houby jsou milou potravou veverky a autoři klasického díla Brehmova uvádějí, že veverky mezi zásobami, které na zimu shledávají, také sladké houby sbírají, ale tyto neukládají do svých hnízd, ale je na hrotnaté větvičky stromů napichují, aby se ususily a dlouho do zimy vydržely. Nuže i tento plen jedlých hub jistě my, houbaři, veverkám odpouštíme a spíše obdivujeme prozíravost, chytrost a obratnost drobného tvora.

Ale horší je úsudek již výše uvedených autorů Brehmova „Života zvířat", který označuje zdánlivě nevinné, milé, ba dokonce rozkošně vyhlížející zvířátko za škůdce lesů, pro ohlodávání výhonků jehličin a kůry, a dále nezdráhají se označiti je za vraha a lupiče a vykrádače hnízd drobných opeřenců, v nichž vypíjí vajíčka, a neušetří ani holata, ba dokonce ohrožuje i matku hnízdo bránící.

Ovšem i veverky mají své nepřátele. Kožky sibiřských veverek byly a jsou vždy hledány a dobře placeny a veverky jsou po tisících snadnou kořistí člověka, pracujícího obratně pastí nebo střelnou zbraní. Opeření dravci bedlivě obhlížejí koruny lesních oblastí a běda veverce, která není bdělá a nekryje se včas. Ale největším nepřítelem veverky je kuna, vražedník, vybavený téměř těmi samými schopnostmi v rychlém pohybu na stromě. Krvelačný dravec neúnavně štve svoji oběť do vyčerpání. Nic nepomůže bleskový únik do nejvyšších větví, ani 4 až 5metrové přeskoky na větve sousedních stromů, umožněné padákovým chvostem, ani únik úmyslným pádem na zem a novým splhem vzhůru, to vše dokáže i kuna a nakonec vítězí.

Život je boj a v lese je to obvykle boj na život a na smrt, a tak je možné, že veverka, která nás právě pobavila svou účelnou, ale roztomilou hrou se šiškou či s hříbkem, může být zachvilku buď sama vražedníkem, nebo sama stát se obětí vražedného útoku.

Václav Paráček:

Mykologická zpráva z mé dovolené 1959.

Se svými dvěma hochy ve stáří 11 a 12 roků jsme úzkostlivě sledovali počasí a předpovědi k termínu mé dovolené v prvé polovině srpna. Po loňské neúspěšné mykologické dovolené letos konec měsíce července sliboval úspěšný houbařský měsíc srpen.

V posledním týdnu července začaly růst hřiby dubové (Boletus reticulatus), tedy dobré znamení. V kýžený den — 2. srpna — počátek dovolené, jsme vyrazili směrem Bělečko - Vysoké Chvojno, v pondělí Libčanská dubina, v úterý Stěžírky - Horní Přím, ve středu Boháňka - Skála, ve čtvrtek Káranice, v pátek Petrovice u Třebechovic pod Orebem. Jezdili jsme na kolech, příp. vlakem a jedno kolo s sebou pro spojku, náklad, atd. Plánovaný sběr jsme plnili. Během těchto 6 dní jsme přesvědčili a naučili znát a sbírat přímo v lese nejméně 20 lidí muchomůrku růžovou (Amanita rubescens) a různé druhy holubinek. Většina těchto houbařů později se ohlásila s výsledky, různými připomínkami a dotazy stran těchto hub, které si přibrali do svého sortimentu. Leč v pátek nastal zvrat: Hoši u Třebechovic byli hosty ve stanu jedněch z houbařů a výsledek byl — chceme stanovat. Další události měly už rychlý spád. V 17 hodin jsme přijeli domů do Hradce Králové, v Garantu, vypůjčili stan typu Horal, provedli nákup potravin, připravili další propriety a v sobotu v poledne jsme již obědvali v krásném prostředí v břízách v Michnovce, přímo na pokraji lesa. Postaven stan, provisorní sporák ze dvou cihel, starého roštu, kusu plechu a plechovky jako komínku. Sloužil výtečně, ba lépe než sporák doma. S námi sdíleli osud další členové, nejmladší chlapec 5 roků starý, manželka a dcerky 14 a 9 roků. Stan nás všech 7 pohodlně pojal.

Sobotní odpoledne jsme využili k návštěvě předsedy MNV, JZD a sběru hub. A tentýž den v 17 hodin byla instalována výstava hub a to všech druhů, které v tomto polesí rostly. Na cestě vedoucí do lesa postavena tabule: Mykologický klub ROH — výstava hub, určování hub, poradna pro houbaře. Stoly, židle, lavice nám ochotně zapůjčil MNV, v dalším pomohl vydatně zdejší referent Mykologického klubu ROH s. Kulhánek s rodinou Sedlákových. Nikdo si nedovede představit, jaký podnik může vyrůst z takové mykologické stanice. Do lesa v Michnovce-Káranicích chodí a jezdí stovky lidí. Zdejší, cizí, vlakem, motocykly, na kolech. Všichni zašli k výstavě hub, dotazovali se, dali si určovat houby. Ti, kdož šli do lesa kolem tabule, přinášeli spousty hub k určení. Ti, kdož šli od Káranic, přišli na stanici až při opouštění lesa. Většinou se však opět vraceli do lesa, sbírali růžovky, holubinky a vůbec vše a dávali si tyto houby určovat a brali si je domů ve velkém. Denně od 12,30 do 15,30 jsme demonstrovali nakládání hub přímo na místě a to 15 l denně mimo sobotu a neděli. Byla podávána jídla z hub na ochutnání. Například ve středu 12. 8. 1959 bylo podáno 72 porcí na ochutnání. Přirozeně zdarma. Houby v okruhu 100 m kolem stanice jsme nevysbírávali; například pod stolem s houbami rostly holubinky, metr dál křemenáč, hřib čerňák a jiné druhy. Kdo z houbařů neznal lesy kolem Michnovky, přišel k nám o radu, kam jít a kde rostou. Všem jsme poradili, dokonce hoši několik soudruhů provázeli na lokality.

Krásné byly večery u táboráku. Mládež i dospělí se sešli, pořádány soutěže ve zpěvu mezi Hradečáky a Michňováky, nebo mezi hochy a děvčaty. Některé večery byly výhradně určeny pro děti. Michňovské děti improvisovaly písně o houbách — lidová tvořivost si přišla na své. Též znaly a zpívaly krásné ruské písně. Není snad potřeba podotýkat, že jako bylo houbařů u výstavy, tak bylo dětí u stanu, a to po celý den. Navázáno mnohé přátelství.

Plánovaným odjezdem v neděli skončila prvá část mé letošní dovolené. Všichni příslušníci mé rodiny byli spokojeni. Jistěže byli spokojeni i naši milí přátelé v Michnovce i houbaři, kteří služeb Mykologické stanice používali. Sladké zahálky jsem sice vůbec neužil, pochopitelně; avšak kus dobře vykonané práce blaží. A mám jen jedno přání: Více Mykologických stanic o dovolených nejen na Hradecku, ale po celé republice — více mykologické kultury všem našim pracujícím.

Hradec Králové, dne 20. 8. 1959.

Jaroslav Podobský:

O katmance pošvaté.

Malý fejeton

S houbami je to jako s lidmi (přesněji řečeno se ženami): jsou houby pěkné, sličné, spanilé, i nehezké, ba středné. K těm, jež příroda nadala sličností, přiřadil bych i skromnou katmanku pošvatou. Nedejme nic na to, že se mykologové dosud neshodli na jménu této spanilé krásky mezi našimi houbami. Zatímco jeden ji nazývá „katmanka" (Smotlacha), druhý ji jmenuje prostě muchomůrka pošvatá čili pošvatka (Pilát). Ani latinské pojmenování se neshoduje: Amanita vaginata (Bull.) Quél. nebo Amanitopsis vaginata Bull. Ale na četná synonyma jsou mykologové zvyklí, a myslím, že jednoznačné pojmenování by se jim zdálo málo vědecké. Čím více jmen, tím bohatší věda.

Nedovedu vysvětlit etymologii jména „katmanka" (ve starší literatuře též zemanka), ale je moc hezké, líbí se mi a dávám mu proto přednost. Už proto, že řekneme-li „muchomůrka", mají obyčejní smrtelníci, nezasvěcení do tajů vědy mykologické, představu něčeho jedovatého, do čeho se kopne, aby se někdo jiný neotrávil. (Jaký altruizmus!) Jenže tato „muchomůrka" je jedlá. Dokonce prý i chutná! Nevím, zatím jsem neměl možnost ji ochutnat, protože by mi ji manželka stejně vyhodila, ledaže bych si ji potajmu usmažil sám. Mimoto dávám teď (tj. v polovici srpna) přednost liškám, klouzkům a tomu, co se lepšího najde, hříbky bohužel zatím nerostou. Ale líbí se mi tahle spanilá blondýnka s módním odstínem hnědě oranžovým a když jsem ji nedávno v našem Babylóně objevil, poklekl jsem před ní jako před královnou, obdivoval se její spanilosti a slíbil jí, že o ní napíši malý fejeton, když ne báseň nebo ódu. A tento slib tímto splňuji.

Vlastně tam byly dvě katmanky. Jedna docela maličká, takové roztomilé robátko ještě v peřince, a větší krasavice: maminka s děťátkem. Věčný a radostný motiv nejen v malířství, ale i v mykologii. To děťátko, to bylo ještě takové malé, něžné vajíčko, žádné „čertovo vejce" známé hadovky, a něžná matička je zabalila celé do bílé plachetky, aby mu nebylo zima, aby se nenachladilo a nezašlo. Jak je vidět, děťátku se to brzy nelíbí, roztrhne tu plachetku a žene si to pěkně nahoru slunci vstříc. Jak potom vypadá, ukazuje maminka. Po plachetce zbyla jen blanitá pochva, jež jí dala i jméno „pošvatka". Ale tady se musíme trochu zamyslit: což pak jiné houby nemají také pochvu? A neříká se jim „pošvatky"... Např.

zrovna ten ďábel mezi houbami, smrtonosná Amanita viridis nebo phalloides, nemá také pochvu? Ovšem trochu podle jiné módy, poněkud vyšší, laločnatou; nebo některé druhy kukmáků aj. houby. Ale nebudeme si lámat hlavu nad tajemstvím jmen hub. Radějí se budeme dál obdivovat naší krásce: ta štíhlá nožka, hladounká, jako by byla potažena silonovou punčoškou, to je dokonalost sama. Jednu věc však na naší krásce postrádáme: prstýnek. Že by dosud žádný nápadník? Kolik hub se může pochlubit pěkným prstýnkem: tak známá (či neznámá?) růžovka s prstýnkem pěkně rýhovaným, i ta smrtonoška muchomůrka zelená, jinak hlízovitá, se jím pyšní, i muchomůrka červená. Naše katmanka ho asi nepotřebuje. Je hezká i bez prstýnku. Nebo se chce odlišit od ostatních muchomůrek?

A jaký má hezký klobouček! S hrbolkem na vršíčku a kolem dokola pěkně očárkovaný, rýhovaný, jako když si dítě kreslí sluníčko se zlatými paprsky. U katmanky ovšem směřují tyto čárky od obvodu kloboučku do středu kruhu. V barvě kloboučků jsou slečny katmanky vybíravé: jedna nosí šedý nebo šedohnědý, druhá oranžový, třetí nafialovělý, nažloutlý nebo i bílý, podle vkusu a nálady.

Tak tohle je naše katmanka. Představil jsem vám ji ve vší spanilosti a architektonické dokonalosti. Na něco jsem ještě pozapomněl, co obklopuje každou ženu jako oblak dokonalosti: jakou vůni si naše kráska oblíbila? Zcela nenápadnou. Je velmi skromná. Nepatrný nádech jakési neurčité a nevýrazné vůně, rozhodně žádná kolínská vodička.

Kde byste se mohli s naší kráskou seznámit? Potkáte se s ní všude na lesních promenádách u nás a jsem přesvědčen, že ačkoliv vaše zkušené oko dovede ocenit její půvaby a dokonalé formy, necháte ji pěkně na pokoji. Za to vám děkuji a přeji dalšímu lovu hodně zdaru!

Dr. Karel Bernard:

Muchomůrky prašivky.

Je kupodivu, jak mnoho laiků stále ještě dělí hubné bohatství našich krásných lesů na muchomůrky čili „prašivky“, a na houby jedlé. Dopouštějí se tím dvojího hříchu na úrovni stále se zdokonalujících houbařských znalostí našeho lidu, protože navádějí pranýřovati a na potkání rozbíjeti kde jakou jim neznámou houbu, působíce tak zmatek i na houbařském jídelním lístku dnes již tak pestrém, nadto používáním odborného názvu muchomůrka (lat. Amanita) způsobem nevhodným znešvařují i naši přísnou botanickou vědu.

Nezbývá tedy nic jiného, než se seznámiti se vzhledem těch „pravých“ muchomůrek na pěkných barevných tabulích některého našeho houbařského atlasu — protože novinový papír zde nestačí — a pak vyzkoušeti své teoretické znalosti někde v lese. Pak se také dovíte, že i mezi „pravými“ muchomůrkami máme i druhy jedlé i velmi chutné a že taková vzácná muchomůrka císařská, jedna z našich nejhezčích hub, byla delikátní pochoutkou již na hostinách patricijské honorace římské. Ti, kdož pečují o šíření znalosti hub, mají jen upřímnou radost z toho, jak přibývá sběratelů muchomůrky růžovky (masák) a šedivky (muchomůrka tuhá, tlustá). Zato každému známá muchomůrka červená je z hub nejnešťastnějších. Ona to je, která bývá nejčastěji terčem houbařských holí a nohou, i když po jejím požití se vám obyčejně nestane nic více, než že prožijete některý váš slavný životní den v povznešenější náladě. Naopak takovou muchomůrku citronovou již pro její „příjemnou“ vůni sotva budete jíst a přece je neškodná. Velmi dobře je ovšem nutno se seznámiti s takovými zloduchy, jako jsou naše nejjedovatější houby, muchomůrka zelená (dříve tzv. hlíznatá), muchomůrka

jízlivá čili jarní a někde hojná muchomůrka pantherová (tygrovaná). Prakticky je dobře poznáte i na vycházkách Čs. mykologické společnosti i na všech akcích našimi houbaři pořádaných. Až se pak seznámíte i s ostatními druhy našich muchomůrek, pochopíte také, že tento odborný název nelze vztahovati na kteroukoliv jinou z našich hub a tak pokročíte ve svých přírodovědeckých znalostech. Nu a ty „prašivky" si snad už jednou odpustíme vůbec — vždyť tohle prázdné slovo se konec konců nehodí pro žádnou houbu.

Dr. Ladislav Hanuš:

Ovlivňuje otrávené ovzduší také růst hub?

Lid. Demokracie v nedělním čísle ze 16. VI. 1957 přinesla příspěvek: »Zachraňme krušnohorské lesy!« Mezi jiným tam stálo: »Ani pracovníkům u aparatur v ústecké chemičce nezáleží vždy příliš na tom, zda chlor vypustí do tlakových láhví nebo do vzduchu, do plic obyvatelům města i blízkým lesům.« A jsou uvedeny skutečnosti, jak jsou ohroženy lesy a hynou lesní porosty. Stejné varovné články jsme mohli čísti v druhé polovině roku 1956 v Rudém právu a v ústeckém Průboji.

Ovzduší v kotlině mezi Ústím n. L. až do Mostu je nezdravé, zejména na podzim a v zimě, kdy husté mlhy promíšené a zhuštěné kouřovými clonami a jedovatými výpary z průmyslových závodů, hlavně z chemických závodů v Ústí n. L. a Stalinových závodů u Mostu, těžce zalehnou v údolí na úpatí Krušných hor. Při východním vzdušném proudění cítíme v Teplicích zápach chloru a síry, zanášený vzduchem od Ústí až sem do Teplic. Náš tisk upozornil na to, že by průmyslové podniky měly nasadit filtry na komíny — jak to činí též v SSSR —, aby omezily otravování ovzduší, které za dosavadního stavu dosahuje takové míry, že hynou i stromy a lesní porosty. Je na bíledni, že to může i ohrozit zdraví pracujících v tomto kraji.

Již před okupací byly pověstné husté mlhy na Mostecku a Duchcovsku. A to ještě neexistovaly u Mostu nynější Stalinovy závody.

Je nám nápadné, že zejména od konce 2. světové války v teplickém kraji ubývá hub. Neroste jich tolik, jako za našich mladých let v době první světové války a po ní. Slyšeli jsme názor, že kraj je zde hustě obydlený a že je tu hodně houbařů, kteří způsobují ubývání hub. Ale nyní nám napadá, zda to nezaviňuje také ono soustavné otravování ovzduší?

Sám si dobře pamatuji, jak jsme s mým otcem, nadšeným houbařem a dobrým znalcem hub, chodívali na teplickou Doubravku i do krušnohorských lesů v Dubí u Teplic, kolik dobrých hub sametáčků, hřibů, kozáků, ryzců a žampionů i vzácnějších křemenáčů jsme tu nalézali. Avšak v posledních letech jsou některé z těchto hub zde vzácností. Více hub roste ve Středohoří než v Krušných horách. A jaký veliký rozdíl co do hojného výskytu hub jsem zjistil už před lety na Šumavě, na Vysočině (na Hlinecku), v brdských lesích u Prahy. Všude očividně nápadné bohatství hub oproti chudému výskytu hub v Krušných horách v pohraničí, alespoň tady na Teplicku.

Je proto pochopitelná domněnka, že by to otravné ovzduší zde mohlo míti nepříznivý vliv i na vzrůst hub. Naši vědečtí pracovníci v oboru mykologie by měli této okolnosti věnovat svoji pozornost a něco nám o tom napsati.

f) Spolkové zprávy.

Václav Novák:

Houbaři v Kamenici nad Lipou.

Tak jako mnohá městečka a vesnice v Čechách hostí ve svých domech mykologicky vzdělané houbaře, tak je tomu i v Kamenici n. Lipou. Zájemců o houby je tam mnoho, jak ukázala účast 43 osob na přednášce o houbách,

konaná právě v době pracovního vypětí uprostřed žní. Vynikající zásluhu na uspořádání přednášky o houbách 21. srpna 1959 má náš čilý člen Jan Krček. Je veden snahou o rozšíření hlubší znalosti našich hub. Na frekventovaném místě umístil ve výkladní skříni stálou výstavu hub, o kterou neúmorně pečuje a doplňuje čerstvými houbami. Zdařilé a humoristické upoutávky u vystavených hub nechybí. Skřínka je stále obléhána zájemci. Tento příklad dokazuje, že vedle nadšení je třeba trochu obětavé práce a nejširším vrstvám občanů se umožní seznámit se s tím, co jinak zůstává v lesích ukryto. Okresní i místní Osvětové besedy ochotně poskytují pomoc, ba docela čekají na to, že jim někdo takový obecně prospěšný návrh na uspořádání nějaké kulturní události, jako je přednáška o houbách, navrhne.

Jak Krček se také pokusí založiti v místě odbočku naší společnosti.

Jak si tamní lid po dlouhá desetiletí všímá všeho toho, co s otázkami hub souvisí, vysvítá z rozhovoru po přednášce, když jeden přítomný posluchač připomněl, že před 40 léty pořádal v Kamenici n. Lípou Jan Bezděk houbařský kurs několikadenní, na němž se připravovala různá houbařská jídla z různých druhů hub, takže každý posluchač mohl na přednášce ochutnati jídla z hub.

A ještě něco zajímavého. Na malém náměstí vedle kostela, asi 5 metrů od jeho vchodu, roste 5 lip na úzkém trávníčku, širokém tak asi 2 metry, tam jsem nalezl 2 krásné vzrostlé hřiby koláře a jeden ještě malý. (Bol. luridus Schff.). Děti, které byly přítomny, označily tyto chutné houby za „satany", jak to slyšely chybně od neinformovaných dospělých lidí. Další zajímavý nález v tento ještě letní den byl nález více jak padesáti trsů václavek, již krásně vyvinutých, které si letos v Kamenici o celý měsíc pospíšily, aby „chytly ještě letní sluníčko".

Houbařský kroužek při ZK závodů v České Kamenici

Činnost v r. 1959 se soustředila na udržování stálé výstavky hub ve skříncе, umístěné na náměstí Míru v České Kamenici. Do konce října bylo ve skříncе postupně vystaveno celkem 90 exponátů, z nich 41 rozmanitých druhů hub od 15 houbařů. Mezi těmito houbami bylo i několik zde dosti vzácně rostoucích druhů, jako např. smrže, ucháč obrovský, pstřeň dubový, oříš apod. Vystavované houby se těšily značné pozornosti a trvalá výstavka hodně přispěla k poznání hubného bohatství Českokamenicka.

Plán činnosti v r. 1960: 1. Reorganisace kroužku a rozšíření členské základny. 2. Udržování stálé výstavky hub (oprava skřínky). 3. Založení pionýrského houbařského kroužku. 4. Houbařské vycházky do lesů.

Otevření kulturního domu s propagací hub. V Praze-Vinohradech vzniklo nové kulturní středisko adaptací bývalého Národního domu na Ústřední dům dopravy a spojů. Na zahájení byla tam otevřena od 17. 8 do 13. 9. 1959 výstava hub. Kromě obrazů a hub právě rostoucích byly vyloženy mykologické publikace z nakladatelství Čs. akademie věd a na zvláštním stole propagační materiál Čs. mykologické společnosti s podobiznou prof. Smotlachy. Mimořádnou pozornost budila muchomůrka císařská s vajíčkem, naložená do lihu. Během výstavy pořádal přednášky a přinesené houby určoval R. Kovanda, člen širšího výboru ČsMS. J. Jarmiš

Mykologičtí pracovníci v zotavovnách ROH.

Čs. mykologická společnost vysílá již několik let mykologické pracovníky do zotavoven ROH, a to pracovníky pražské i venkovské. Z ústředí byli vysláni loni do 5 míst, letos na 4, a to dne 10. 5. t. r. Dr. Vávra do Špindlerova mlýna v Krkonoších, 30. 8. jednatel Chmelíček do Sykovce na

Českomoravské vysočině, 13. 9. ing. Rimpl do Špindlerova mlýna, 4. 10. sekretářka Hladíková do Žinkové blíže Šumavy. (1959).

Mezi rekreanty najdeme houbaře trojího druhu: Bez zájmu o houby budou nejvýš 2 až 5 %. Jsou tam ovšem především hříbkaři, kteří sbírají jen jeden druh. Nejvíce je začátečníků, kteří sbírají několik druhů. Ptají se,

MUCHOMŮRKU ZELENOU
HOUBAŘI POZOR PŘI SBÍRÁNÍ
Našich smíšených lesích roste od jara do
nejjedovatější houba na světě a to smrtelně jedovatá
MUCHOMŮRKA zelená zvaná vražednice.
Nesbírejte ani žádné podobné, pokud ji dobře neznáte zaměřte
se jen na houby vám dobře známé, vyvarujete se otravě.
POZOR

38. Pracovníci ČsMS bojují proti otravám houbami. V. Moravec v Lysé používá plakátů, které sám vypracoval a nakreslil.

jak hledat a sbírat houby, jak postupovat, aby poznali nejdůležitější druhy. Vždy bývá mezi rekreanty několik praktických houbařů, kteří znají 10 až 15 druhů a některé jedovaté. Chtěli by poznat všechny jedovaté a aspoň 25 druhů nejchutnějších nebo všechny kodexové (64 druhy).

Naši pracovníci se snaží populárně šířit mykologické znalosti. Rekreanti naši práci vítají. Například všichni rekreanti zotavovny Sykovce poslali Mykologické společnosti poděkování, že vyslala dobrého pracovníka, který

soudružským a upřímným způsobem je poučoval nejen na přednáškách, ale i prakticky v lese a tak naučil poznávat mnohé houby jedlé a nejedlé. Děkují ČsMS za snahu o šíření znalosti hub. V besedě na rozloučenou žádali ROH, aby bylo více takových pracovníků posíláno do zotavoven. Mykologický pracovník v Sykovci měl 3 zotavovny: Sykovec, Devět skal a Medlov. Měl vycházky do lesa, určoval donesené houby, vystavoval, večer přednášel v „besedách" o houbách. V Sýkovci bylo asi 40 posluchačů, v Devíti skalách

39. Jiné pracné a účinné tablo V. Moravce. Bylo zhotoveno v r. 1957 jako výstraha, v době, kdy se otrávila celá rodina v Křinci, okres Nymburk, záměnou much. zelené za bedlu vysokou. Vlevo na tablu je pseudonym Dr. Kotrouše: Vojtěch Liška a vpravo V. M. — V. Moravec, Renauden je přídomek na rozlišení od jiných Moravců. Svojí obětavou a nezištnou prací jdou příkladem mladším členům ČsMS. Připravujete se již také u vás na práci v r. 1960? Máte svoji skříňku? Potřebujete tištěné plakáty jedovatých a jedlých hub? Ústředí ČsMS vám je na požádání zašle.

asi 45, v Medlově asi 20 a několik jich přicházelo před ukončením. Před nášk, konaly se večer asi po osmé hodině, trvaly až do 10 hodin.

Je zřejmo, že naši houbařští instruktoři se musí připravit na 4 besedy: a) jak hledat a sbírat houby?, b) kterými druhy začínat poznávání druhů a jak dále postupovat, c) kterých hub se musíme varovat (posluchače nutno seznámit s 20 druhy jedovatých hub), d) vybrané nejchutnější houby ke sběru, aspoň 30 druhů a posluchače seznámit s houbami kodexovými.

Ústředí připravuje 4 vzorové přednášky, které budou vhodné pro rekreanty v zotavovnách ROH. Tyto přednášky dáme k disposici všem našim pracovníkům. První současně otiskujeme.

Naši pracovníci v zotavovnách ROH jsou dobrým příkladem spolupráce Čs. mykolog. společnosti s Revolučním odb. hnutím, která se bude dále rozvíjet i v jiných osvědčených formách. Máme na mysli např. houbařské kroužky a kluby ROH, které založili naši spolupracovníci v Praze i jiných městech. Celkový směr spolupráce byl podrobně vyznačen v posledním článku Dr. F. Smotlachy, který je uveřejněn v roč. XXXIII., str. 153.

Ing. Sm.

Stálé výstavky hub.

Velmi dobře udržovaná výkladní skříň houbařského kroužku závodního klubu Mykoprodukta v Praze 12-Vinohrady, Francouzská tř. budí zaslouženou pozornost pražské veřejnosti. Jan Soukup

V hale nádraží v Hradci Králové byla otevřena v červenci velmi pěkná vitrina s čerstvými houbami. Udržují ji pracovníci ss. Vošoust a Richtera Mykol. kroužku ČSD a RAJ pod patronací Mykol. klubu ROH Gumokov. Houby určují V. Hásek a V. Paráček.

Pokračují tak v záslužné práci po vzoru Jos. Bílka, který již před léty začal s výstavkou hub v nádražní budově stanice Ždírec. Kde budou následovat?

V Lysé n. L. poučují veřejnost o houbách V. Moravec a Dr. Kotrouš, v Jaroměři V. Chmelík. Mykol. kroužky a kluby ROH se hlásí k životu nejen v Praze, Hradci Králové, Pardubicích, ale i v dalších místech. Mykol. kroužek ROH spojařů Praha uspořádal v srpnu t. r. výstavku hub v Domě spojařů na Vinohradech. Organisátorem výstavky byl člen širšího výboru ČsMS Kovanda, který vykonal v letošní sezoně několik velmi zdařilých přednášek pro pražskou veřejnost. Viz též zpráva na str. 154. Ing. Sm.

Deštná, 23. 6. 1959. Houbařská sezóna je zde velmi špatná. Dosud jsem ve skříňce vystavoval jen 12 druhů hub. Dnes zasílám houževnatec šupinatý, který vyrostl v pšeničných plevách, složených na dvoře.

Honza Vosol, ref. ČsMS.

Úmrtí. Trochu opožděně sdělujeme, že v červnu 1959 zemřel ve věku 57 let náš dlouholetý člen Vladislav Panuška, akademický malíř. Dále zemřeli: MUDr. Jul. Pažout z Prostějova, Ing. Porák z Plzně, Arnošt Ebert z Prahy VII.

Red.

Oznámení. Vinohradská odbočka se z technických důvodů opět přestěhovala. Nová spolková místnost je nyní v Praze 12, v ulici Polské č. 34. Tam řiďte korespondenci. Zde se také konají úterní pravidelné přednášky. Zveme všechny pražské členy! A. Mothejzík.

Oprava. V čísle 1—4 na str. 63 u jména Václav Chmelík, Jaroměř, bylo nedopatřením otištěno „řed. školy v. v." místo „úředník banky v. v."

Některé zásilky hub do ústřední poradny v červenci a srpnu 1959.

Brambora, Praha:	ryzec peprný, liška, kožnatka plyšová
Miškovský, Praha.	ryzec peprný, holubinka žloutková, čepicovka nejmenší
Ing. Rimpl, Praha:	kukmák šedavý
Miškovský, Praha:	hadovka zápašná, třepenitka přívěskatá, hník třpytivý
Havlík, Praha:	kovář (1 a půl kg!)
Doc. Pultr, Praha:	volský jazyk, holubinka sličná, hol. hlínožlutá hol. mírná (bezmléčná), rosolozub huspenitý, penízovka vřetenonohá, katmanka pošvatá, pýchavka obecná
Ing. Zamouřil, Praha:	choroš obrovský
Tůma, Praha:	hřib kolář — koloděj
Procházka, Praha:	hřib kříšť
Dr. Vávra, Ústí n. L.:	šťavnatka kuželová, čepičatka něžná
Jodas, Praha:	hřib podezřelý, hřib přívěskatý, bronzový
Dr. Vašíčková, Praha:	klouzek sličný, růžovka, masák, holubinka černající, hol. mandlová, hol. hlínožlutá
Mrázová, Praha:	hol. nazelenalá
Brabec, Halouny:	bělolanýž, hřib kříšť
Dr. Wurm, Bojkovice:	hřib purpurový, hřib medotrpký
Poláček, Kamenice:	závojenka vmačklá
Moravec, Lysá:	plžatka olivově bílá
Dr. Pštrosová:	hřib kolář, žampión ovčí, pestřec lipový
Dr. Hanzal, Praha:	hřib medotrpký, vláknice
Kurzová, Praha:	penízovka vřetenonohá, hol. žloutková, hol. trávozelená, hol. doutňáková, penízovka dlouhotřeňová, pstřeň
Veselá, Praha:	hřib kozí pysk, kozák březový, klouzek bílý vejmutáček
Dr. Rudolf, Ml. Boleslav:	hřib purpurový, hřib skvrnitý
Ing. Horáček, Dol. Bousov:	choroš — oříš.
Sládečková, Praha:	penízovka ocasatá, hol. sličná, hol. mírná, choroš lesklý, ryzec palčivý, štítovka jelení, kukmák vlnatý, choroš šupinatý
Moravec, Lysá:	vláknice zemní, čepicovka něžná
Slívková, Podolí:	muchomůrka zelená
Dobrodinský, Pelhřimov:	lošák tuhý
Kolmanová, Modřany:	hník stádový
Bísková, Praha:	čechratka podvinutá, čechratka černohuňatá
Trajhan, Poděbrady:	voskovka kůželová
Ph. Mr. Částek, Boskovice:	kržatka špičatá
Rýznar, Hulín:	much. šiškovitá, žampión ovčí
Bláhová, Praha:	hřib hořký-žlučník
Ing. Rimpl, Praha:	hřib bronzový, hol. trávozelená, namodralá, mandlová, nazelenalá, čechratka podvinutá, much. červená, šedivka, hol. bezmléčná, sličná much., růžovka, bedla osinková, bedla vysoká, hol. černající, klouzek sličný, ryzec šeredný, hřib peprný, penízovka vřetenonohá, babka, pestřec borový, kozák březový

Ing. Sochor, Praha: strakoš — kačenka
Laadt, Praha: čechratka podvinutá, much. šedivá.
Ing. M. Smotlacha, Hr. Král.: Holubinka osmahlá. R. H.

40. Holubinka osmahlá — Rusulla adusta (Pers) Fr. Jedlá.
Nakreslil podle nálezu v srpnu 1959 ing. Miroslav Smotlacha.

Činnost Mykologického klubu ROH Gumokov Hradec Králové.

Tato zpráva je pokračováním článku uvedeného na straně 96. tohoto ročníku.

Červen: 11. června — přednáška o houbách pro pracující Českých závodů gumárenských v Náchodě, večer pro veřejnost v Domu Osvěty tamtéž. S promítáním obrazů a diapositivů, určování hub.

15. června — oficiální otevření stálé výstavy hub ve vestibulu hradeckého nádraží. Zřízena odbočka MK ROH ČSD Hradec Králové.

18. června — exkurse s pracujícími Českých závodů gumárenských do lesa u Kramolné, večer přednáška pro veřejnost v Domu Osvěty v Náchodě s promítáním obrazů, diapositivů a filmů.

25. června — přednáška v obci Nesměřice s promítáním, výstava hub, určování hub.

29. června — přednáška v Záv. klubu Sázavan, Zruč nad Sázavou s promítáním.

22.—30. června — mykologický průzkum v Posázaví. Vědecký průzkum stran výživy houbami u 10 středně těžce pracujících mužů při stavbě pionýrského tábora Gumokov nebyl pro naprosto nedostatečný růst hub proveden. Bude proveden při jiné příležitosti za spolupráce hradeckých lékařů.

Červenec: 9. července — zájezd Mykologického klubu do lesa u Býště. V Býšti výstava hub a beseda houbařů.

13. července — přednáška v ZK ROH Sázavan, Zruč n. Sázavou s promítáním, určováním hub a výstavkou hub a obrazů.

14. července — 2 přednášky v pionýrském táboře Gumokov v Nesměřicích. Výstavka hub, obrazů, promítání, diapositivů.

Srpen: 7.—16. srpna otevřena Mykologická stanice v Michnovce. Výstava hub, určování hub, poradna pro houbaře, ochutnávání jídel z hub, kurs nakládání růžovek (Am. rubescens) a holubinek (Rusullae) do nálevů.

18. srpna — návštěvou u pardubických mykologů v ZK ROH Tesla.

29. srpna — pokračování ve spolupráci s pardubickými mykology na jejich výstavě hub. Navázána družba, naplánovány přednášky v Pardubicích.

Na Hradecku vládne trvale sucho, houby nerostou. Mykologický klub ROH proto neplní plánovaný sběr hub, zájezdy za houbami, exkurse do lesa.

Muchomůrka zelená rostla po celé léto ve stromořadí na Zámečku. Je podle socialistického závazku vysbírána a vystavována.

Zpráva z SSSR.

Obdržel jsem Váš Mykologický sborník č. 5—6. Časopis se mi velice líbí. Články jsou interesantní, zajímavé i poutavé, plynule a poučně psané a přál bych si pokračování. Kelder Heinrych, Fallin-Nömme, Estonská SSR.

Prof. Machek pětašedesátníkem. Vynikající slovanský jazykozpytec, člen korespondent Čs. akademie věd a profesor university v Brně Dr. Václav Machek slavil 8. listopadu 1959 své 65. narozeniny. Kromě řady prací, zejména o tvoření slov a slovesných kmenů, jest autorem „Etymologického slovníku jazyka českého a slovenského" a přispívá též do našeho časopisu. V příštím sešitě vyjde prvá část jeho studie: Zrození etnomykologie.

Redakce.

Úmrtí: Dne 27. listopadu 1959 zemřel v Praze ve věku 67 let Ivan Charvát, jednatel a odb. redaktor Čs. věd. spol. pro mykologii. Zesnulý byl dlouholetým členem a činovníkem Čs. mykologické společnosti. Věnoval všechen svůj čas obětavé práci pro mykologii. Pohřbu se za Čs. MS zúčastnili Ing. Rimpl, V. Novák, Ing. Kunc, Odvárka a jiní. Redakce.

Tradiční Smotlachova výstava hub, ohlášená na podzim 1959 do budovy ONV Praha 2 ve Vodičkově ulici, musila být odřeknuta pro nedostatek hub, způsobený mimořádným suchem.

Pořad přednášek v r. 1959, které se konaly od 7. září do 15. prosince 1959.

7. 9.	Ing. O. Špreňar:	Konservace hub v domácnosti
14. 9.	Ing. K. Kunc:	Houby z hlediska hygieny výživy
21. 9.	MUDr. P. Viskup:	Houby v životosprávě
28. 9.	RNDr. M. Pulchart:	Houby u starých českých autorů
5. 10.	V. Novák:	Holubinky podle V. Melzera
12. 10.	R. Kovanda:	Přehled letošní houbařské sezóny
19. 10.	Dr. M. Pulec:	Houby podzimu
27. 10.	Tilschová-Úlehlová	Houby v lidové kuchyni
3. 11.	E. Borovský	Houby okrajů lesů a lesních lučin
10. 11.	M. Pavlíková:	Několik poznatků z krás země, kterou milujeme
17. 11.	A. Oktábec:	Les a houby
24. 11.	Dr. E. Wichanský:	O houbách hřibovitých
1. 12.	Ing. K. Kunc:	Barevné fotografování hub v přírodě s barevnými diapositivy
8. 12.	RNDr. Staněk:	Klíčení výtrusů u vyšších hub
15. 12.	R. Knetl:	Naše tři smrtelně jedovaté houby

d) Грибы вредные и ядовитые.

Вацлав Мельцер: Потогонный гриб

e) Разное.

Яро Мишковский: «Биография» названий грибов и личных имен. — Сбор грибов в бразильских первобытных лесах. — Властимил Кедык: Чехословацко—польское сотрудничество в области практической микологии. — Властимил Кедык Микология в СССР. — Др. Ладислав Гануш: Влияет отравления атмосфера на произрастание грибов?

Деятельность Микологического клуба Профсоюза Гумоков в г. Градец Кральовэ.

Contents.

Dr. F. Smotlacha: Tricholoma portentosum (Fr.) Quél. — Dr. F. Smotlacha: Equestrian tricholoma. — Josef Chmelíček: Tricholoma fungi in our Mycological Review. — Dr. Robert Vávra: Pholiota grandis Rea, Big Pholiota. — Dr. Ladislav Hanuš: Paxillus involutus (Batsch) Fr. — edible or poisonous? — Václav Melzer: Sudorific fungus. — Jaro Miškovský: „Curriculum vitae" of the names of mushrooms and of family names. — Vlastimil Kedyk: Mycology in USSR. — Mushroom gathering in the Brazilian virgin forest. — Vlastimil Kedyk: Czechoslovak-Polish cooperation in applied mycology. —

Obraz. příloha. Čirůvka klubčitá — Tricholoma conglobatum Vitt. Vzato z II. dílu Smotlachova Atlasu hub. Kuřátko korálové — Clavaria coralloides L. Foto: J. Seget st., Praha. Muchomůrka šiškovitá — Amanita strobiliformis Vitt. Foto: L. Rýznar, Hulín.

B. Piperatus:

Křemenáč

Údolí vyschlého potůčku, les
vroubený březovým, smrkovým mlázím;
tu a tam kapradí, borůvčí, vřes.
Dolů se k rovince pozvolna plazím,

tichem jen čmelákův bzukot se nes.
Sehnut si houštinkou cestu svou razím
k paloučkům, sluncem tak prohřátým dnes.
Ztracenou naději naposled vsázím . . .

Záblesk tu rudý, tam druhý, ba třetí,
k čtvrtému, pátému zraky mé letí,
celá hned rodinka v zářivém jasu!

Dědoušek, tatíček s maminkou, děti,
jak by se jali porozprávěti . . .
Přírodo, díky za kouzelnou krásu!

Vydavatel: Čs. mykologická společnost v Praze III, Karmelitská 14, tel. 673-80. Vedením redakce pověřen Dr. J. Hlaváček. Redakce a administrace tamže. — Tisknou Středočeské tiskárny, n, p,, závod 1, provozovna 01, Praha II, Hálkova ulice 2. — Povoleno MIO 26 582/47/TO ze dne 30. září 1947. — Novin. sazba povolena čís. 304-10-Hor/59. — Dohlédací pošt. úřad: Praha. Za články odborné si odpovídá každý sám. Rukopisy se nevracejí. Předplatné 20 Kčs, do ciziny 25 Kčs. Jednotlivá čísla (sešity) 5 Kčs, dvojsešit 10 Kčs. — Odběr listu lze přerušit jen včasnou výpovědí, tj. před konečným sešitem ročníku (čili do měsíce po vyjití předposledního sešitu 4). Všechna autorská práva vyhrazena. Číslo 7—10 vyšlo v prosinci 1959. A 07693.

Účastníci houboznaleckého kursu v Obrzycku (29.—12. 10. 1959) srdečně pozdravují redakci a čtenáře Mykologického sborníku.

Upozornění členům ČsMS a odběratelům časopisu!

Prosíme všechny členy a odběratele Mykologického sborníku, kteří dosud jsou nám něco dlužni, aby dlužné částky poukázali pokud možno brzo. Pokladník je potřebuje. Děkujeme. Členský příspěvek činí 7.— Kčs ročně, předplatné časopisu 20. — Kčs. — Příspěvky a předplatné Mykol. sborníku platí se pošt. poukázkou; hotově jen v kanceláři ČsMS, nebo při přednáškách proti potvrzení opatřenému razítkem společnosti a podpisem.

Čís. účtu Stát. spoř. 730-860 — ČsMS 237-0085.

ZMRAZENÉ LIŠKY — JAKO ČERSTVÉ

300 g za Kčs 4,20

MRAZÍRNY N. P.

Cena tohoto sešitu Kčs 10,—